

MENU LA FERTE GAUCHER PRIMAIRE



SEMAINE 36 - DU 02 AU 06 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Carottes râpées	Pastèque	Concombres vinaigrette	Salade brésilienne
Spaghetti bolognaise (PC)	Merlu façon papillote	Rôti de dinde en sauce	Omelette Pommes vapeur	Aiguillettes de poulet à la crème
Chantailou	Purée	Boulghour	Coulommiers	Gratin de courgettes
Pâtisserie	Livarot	Mimolette	Fruit de saison	Yaourt sucré
	Liégeois vanille	Mousse au chocolat		Banane
S/V: Spaghetti au thon		S/V: Poisson pané		S/V: Poisson en sauce

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade brésilienne: Pommes de terre, cœur de palmiers, tomates, maïs

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU LA FERTE GAUCHER PRIMAIRE



SEMAINE 37 - DU 09 AU 13 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade fleurette	Pastèque 	Melon 	Crêpe au fromage	Concombres vinaigrette 
Boulettes de bœuf à l'orientale 	Raviolini tomates mozzarella (PC)	Pizza tex Mex salade mixte (PC)	Poule au pot (PC) 	Nuggets de poisson
Riz	Cookie	Petit suisse sucré	Légumes du pot	Gratin Dauphinois
Emmental		Fruit de saison	Camembert	Petit suisse aux fruits
Crème dessert chocolat		S/V: Pizza au fromage	Ile flotante	Compote de pommes-abricots
S/V: Pané fromager			S/V: Pané de blé tomate mozzarella	

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade fleurette: Brisures de chou-fleur, carottes en dés, maïs, cornichons
Légumes du pot: Carottes, navets, pommes de terre, chou vert

S/V: Sans viande

S/P: Sans porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

MENU LA FERTE GAUCHER PRIMAIRE



SEMAINE 38 - DU 16 AU 20 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates vinaigrette	Paté en croute de volaille	Endives aux noix	Salade Athéna	Pizza au fromage
Sauté de bœuf aux oignons	Poisson pané 	Filet de poulet grillée	Steak haché de bœuf au paprika	Omelette basquaise Haricots verts persillés
Semoule	Ratatouille et pommes de terre	Cocos mijotés 	Pommes quartiers	Fromage blanc 
Tomme blanche	Vache Picon	Bleu 	Fromage ovale	Palet breton 
Fruit de saison 	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Donuts	
S/V: Poisson meunière	S/V: Tarte tomate chèvre	S/V: Poisson en sauce	S/V: Boulettes de sarrasin	

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade Athéna: Concombres, tomates, féta, olives, oignons rouge

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

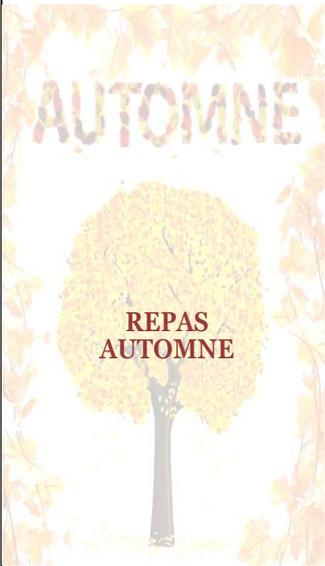
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

* Plat contenant du porc

MENU LA FERTE GAUCHER PRIMAIRE



SEMAINE 39 - DU 23 AU 27 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine vinaigrette	Carottes râpées 	Saucisson à l'ail*		Pâté de volaille
Sauté de dinde à l'estragon	Tomate farcie veggie Riz	Bœuf façon moussaka (pc) 		Aiguillettes de colin  aux céréales
Beignets de chou fleur				Chou-fleur et brocolis
Vache qui rit 	Edam	Petit suisse aux fruits 		Gouda
Fruit de saison 	Fruit de saison 	Ananas au sirop		Liégeois au chocolat
S/V: Poisson en sauce		S/P: Roulade de volaille s S/V: Poisson meunière		S/V: Tarte au fromage

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

- S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



MENU LA FERTE GAUCHER PRIMAIRE



SEMAINE 40- DU 30 SEPT AU 04 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Pommes de terre ciboulette	Duo de choux	Endives aux poires	Œuf dur mayonnaise
Lasagnes végétarienne (PC)	Paupiette de dinde aux champignons	Croque-monsieur* et salade mixte (PC)	Colin gratiné au fromage	Emincé de poulet façon kebab
Yaourt aux fruits mixés	Jardinière de légumes	Croc' lait	Boullghour à la tomate	Jeunes carottes caramélisées
Fruit de saison	Saint-Nectaire	Mousse à la framboise	Brie	Yaourt aromatisé
	Fruit de saison	S/P: Pizza au fromage S/V: Pizza au fromage	Crème dessert praliné	Muffin au chocolat
	S/V: Poisson en sauce			S/V: Croustillant au fromage

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

- S/V: Sans Viande
- S/P: Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENU LA FERTE GAUCHER PRIMAIRE



SEMAINE 41 - DU 07 AU 11 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos	Crêpe au fromage	Mortadelle*	Salade surprise	Carottes râpées
Poulet rôti	Quenelles de brochet Nantua	Sauté de poulet sauce basquaise	Steak haché ketchup 	Chili végétarien (PC)
Pommes sautées	Haricots beurre	Purée	Petits pois	
Carré de l'Est	Yaourt nature 	Brie 	Cheddar	Emmental
Fruit de saison 	Flan chocolat	Fruit de saison 	Liégeois vanille 	Eclair au chocolat
S/V: Falafel à la tomate		S/P: Roulade de volaille S/V: Betteraves vinaigrette / Poisson en sauce	S/V: Steak haché au thon	

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade surprise: Pâtes, tomates, mais

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU LA FERTE GAUCHER PRIMAIRE



SEMAINE 42- DU 14 AU 18 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENU LA FERTE GAUCHER PRIMAIRE



SEMAINE 43- DU 21 AU 25 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Maïs au thon	Betteraves vinaigrette	Pâté de tête*	Salade verte	Surimi mayonnaise
Nuggets de poulet	Filet de colin au citron	Sauté de poulet façon thaï	Parmentier végétarien (pc) (nouvelle recette)	Merguez grillées
Courgettes et pommes de terre	Macaroni	Chou romanesco et pdt sauce blanche	Petit suisse sucré	Haricots verts
Gouda	Boursin ail et fines herbes	Kiri	Croisillon aux pommes	Yaourt aromatisé
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Marbré au chocolat		Compote Pommes-poires
S/V: Nuggets de poisson		S/P: Pâté de volaille S/V: Salade pommes de terre / Omelette		S/V: Poisson pané

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Parmentier végétarien : Purée, égréné végétal, oignons, carottes en dés, tomates

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

