



MENU LA FERTE GAUCHER PRIMAIRE





SEMAINE 45 - DU 04 AU 08 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Macédoine vinaigrette	Concombres à la crème 	Taboulé 
Cordon bleu	Bœuf aux carottes (PC) 	Bouchée à la reine	Omelette	Filet de colin papillote 
Haricots verts 		Riz	Gratin dauphinois	Purée de butternut
Croc'lait	Tomme blanche	Camembert	Yaourt sucré	Munster 
Crème dessert chocolat	Fruit de saison 	Clafoutis poires et amandes 	Fruit de saison 	Liégeois vanille
S/V: Poisson pané	S/V: Marmite de poisson	S/V: Feuilleté de poisson beurre blanc		S/V: Taboulé


 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:

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

- * Plat contenant du porc



MENU LA FERTE GAUCHER PRIMAIRE



SEMAINE 46- DU 11 AU 15 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade verte	Salade de pâtes	Duo de chou	Carottes râpées aux agrumes
	Lasagnes végétariennes (pc)	Rôti de dinde	Cassoulet* (PC)	Filet de lieu frais à la provençale
	Chanteneige	Mijoté de légumes	Kiri	Pommes vapeur
	Compte biscuitée	Bleu	Mousse au citron	Yaourt sucré
		Gâteau au chocolat	S/P: Cassoulet au poulet (pc) S/V: Falafel en sauce	Cookies aux pépites de chocolat
		S/V: Pané fromager		

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 de pâtes: Pâtes, tomates, maïs

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

- * Plat contenant du porc




MENU LA FERTE GAUCHER PRIMAIRE




SEMAINE 47- DU 18 AU 22 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Endives vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Sardine à l'huile	Salade verte 	Salade piémontaise
Sauté de bœuf aux cornichons 	Nuggets de fromage	Boudin blanc à l'orange*	Hachis parmentier (PC) 	Steak haché de cabillaud
Semoule	Lentilles vertes	Gratin de poireaux-pommes de terre		Chou fleur
Rondelé	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Mimolette	Fromage ovale
Compote de pommes		Fruit de saison	Flan nappé caramel	Gâteau basque
S/V: Marmite de poisson		S/P: Poulet rôti S/V: Sardines beurre / Boulettes de sarrasin	S/V: Parmentier de poisson	S/V: Salade piémontaise sans viande

 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 piémontaise: Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives, cornichons, œuf dur

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







- * Plat contenant du porc



MENU LA FERTE GAUCHER PRIMAIRE



SEMAINE 48 - DU 25 AU 29 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Oeuf dur mayonnaise 	Salade de cœurs de palmier	Salami*	Salade verte vinaigrette	Surimi mayonnaise
Rissolette de veau	Fricadelle de bœuf aux oignons 	Croque-monsieur et salade mixte* (PC)	Couscous végétal (PC) 	Filet de lieu sauce crevettes
Ratatouille et pommes de terre	Haricots plats à la tomate 	Faisselle	Petit suisse sucré	Riz
Pont l'évêque 	Chanteneige	Fruit de saison	Fruit de saison	Camembert
Crème dessert vanille	Fruit de saison	Fruit de saison		Liégeois chocolat
S/V: Pané de blé tomate mozzarella	S/V: Poisson en sauce	S/P: Roulade de volaille / Pizza au fromage S/V: Macédoine vinaigrette / Pizza 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:
Salade de cœur de palmiers: Cœurs de palmiers, pommes de terre, tomates, mais

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



MENU LA FERTE GAUCHER PRIMAIRE



SEMAINE 49 - DU 02 AU 06 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Pomelos en quartier	Salade coleslaw	Terrine au saumon sauce safrané	Samoussa aux légumes	Roulade de volaille
Palette de porc à la diable*	Fish and chips sauce tartare (PC)	Boulettes de bœuf aux fruits secs	Omelette au fromage	Cordon bleu
Coquillettes		Pommes rissolées	Purée de butternut	Jardinière de légumes
Buchette	Petit moulé	Saint-Nectaire	Brownies	Yaourt nature
Fruit de saison	Crème dessert praliné	Panacotta coulis de fruits		Fruit de saison
S/P: Poulet rôti S/V: Poisson en sauce		S/V: Boulettes de sarrasin		S/V: Taboulé / Poisson aux olives

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 coleslaw: Chou blanc et carottes râpés, mayonnaise

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 51 - DU 16 AU 20 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Sardine à l'huile	Tarte au fromage	Carottes râpées	<p>REPAS DE NOËL</p> 	Pomelos en quartier
Sauté de veau à l'ancienne	Œuf dur	Cheeseburger 		Filet de hoki à l'oseille 
Courgettes sautées et pdt sautées	Epinards à la crème	Frites		Tortis
Boursin nature	Banane sauce chocolat 	Donuts		Yaourt sucré
Crème dessert chocolat				Madeleine
S/V: Poisson pané		S/V: Fish burger		

 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 52 - DU 23 AU 27 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur mayonnaise	Taboulé		Betteraves vinaigrette	Friand au fromage
Pizza au fromage	Nuggets de poulet		Poisson poêlé au beurre	Escalope de poulet au jus
Salade verte	Haricots verts		Penne	Chou-fleur au beurre
Rondelé nature	Yaourt aromatisé		Emmental	Yaourt aux fruits mixés
Purée de fruits 	Fruit de saison		Mousse au chocolat	Banane
				S/V: Poisson mariné

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 01 - DU 30 DEC AU 03 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Œuf dur mayonnaise	<p>Bonne année</p> 	Chou rouge aux pommes	Salade verte
Lasagnes bolognaise (pc)	Poisson meunière		Jambon*	Hachis parmentier (pc)
	Carottes au jus		Coquillettes	
Samos	Carré frais		Coulommiers	Fromage blanc sucré
Fruit de saison	Compote de pommes abricots		Flan vanille	Fruit de saison
S/V: Lasagnes végétarienne			S/V: Jambon de dinde 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:

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc