


MENU - Ecole Maternelle La Ferté-Gaucher




SEMAINE 45 - DU 6 AU 10 NOVEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage aux 7 légumes	Œuf dur mayonnaise		Concombres à la crème 	Accras de poisson
Emincé de poulet mariné	Bœuf aux carottes (PC) 		Omelette	Filet de colin papillote 
Coquillettes			Gratin dauphinois	Chou-fleur au fromage
Buchette	Tomme blanche		Yaourt nature	Candadou
Fruit de saison 	Ananas au sirop		Madeleine 	Liégeois vanille
S/V: Croustillant au fromage	S/V: Marmite de poisson			


 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



SEMAINE 46 - DU 13 AU 17 NOVEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza	Velouté de légumes		Duo de chou	Carottes râpées aux agrumes
Escalope de poulet à la tomate	Raviolini ricotta épinards (PC)		Cassoulet* (PC)	Filet de lieu frais à la provençale
Beignets de brocolis				Pommes darphins
Emmental	Chanteneige		Kiri	Coulommiers
Gaufre liégeoise	Cookies vanille pépites au chocolat		Fruit de saison	Mousse au chocolat
S/V: Poisson en sauce			S/P: Cassoulet au poulet (pc) S/V: Falafel 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:




- 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 - Ecole Maternelle La Ferté-Gaucher



SEMAINE 47 - DU 20 AU 24 NOVEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Œuf dur mayonnaise		Salade verte 	Tarte au fromage
Boulettes d'agneau marengo	Pané fromager		Paella (PC) 	Filet de colin meunière
Pommes vapeur	Lentilles		Tartare ail et fines herbes	Haricots verts
Rondelé	Fruit de saison		Tarte aux pommes	Fromage ovale
Compote de pommes			S/V: Paëlla de la mer	Flan nappé caramel
S/V: Marmite de poisson				



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 - Ecole Maternelle La Ferté-Gaucher




SEMAINE 13- DU 27 AU 1er DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage tomate	Œuf dur mayonnaise 		Salade verte emmental et croustons	Surimi mayonnaise
Saucisse fumée*	Fricadelle de bœuf aux oignons 		Couscous végétal (PC) 	Feuilleté de poisson beurre blanc
Cocos mijotés 	Beignets de courgettes		Fruit de saison	Haricots plats à la tomate
Pont l'évêque 	Chanteneige			Camembert
Crème dessert vanille	Fruit de saison			Liégeois chocolat
S/P: Saucisse de volaille S/V: Pané de blé fromage épinards	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:

S/V : Sans Viande

S/P : Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc