





SEMAINE 37 - DU 11 AU 15 SEPTEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate	Œuf dur mayonnaise		Crêpe au fromage	Concombres vinaigrette
Bœuf bourguignon (PC)	Raviolini ricotta et épinards (PC)		Grignotine de porc*	Filet de merlu à la tomate
	Fruit de saison		Beignets de chou-fleur	Riz
Emmental			Vache qui rit	Boursin
Crème dessert chocolat			Fruit de saison	Compote de pommes-abricots
S/V: Pané fromager			S/P: Sauté de poulet S/V: Feuilleté de poisson	

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 - Ecole Maternelle de La-Ferté-Gaucher



SEMAINE 38 - DU 18 AU 23 SEPTEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates vinaigrette 	Tarte aux poireaux		Betteraves à l'échalotte	Carottes râpées 
Escalope viennoise	Colin gratiné au fromage 		Boulettes bœuf au paprika	Tomate farcie veggie
Coquillettes	Ratatouille et pommes de terre		Pommes vapeur	Riz
Tomme blanche	Brie		Fromage ovale	Fromage blanc 
Ananas au sirop	Fruit de saison		Compote pommes-rhubarbes	Palet breton
S/V: Nuggets de poisson			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:

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 de La-Ferté-Gaucher



SEMAINE 39 - DU 25 AU 29 SEPTEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine vinaigrette	Salade de maïs			Salade coleslaw
Sauté de dinde à l'estragon	Omelette basquaise Haricots verts persillés			Aiguillettes de colin aux céréales
Purée	Edam			Epinards à la crème
Vache qui rit	Cookies vanille aux pépites de chocolat			Gouda
Mousse au chocolat				Fruit de saison
S/V: Poisson en sauce				

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 maïs:** Maïs, tomates, poivrons, olives noires

**Salade coleslaw:** Chou blanc et carottes râpés

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

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

- \* Plat contenant du porc