



MENU Ecole LA FERTE GAUCHER Primaire



SEMAINE 45 - DU 6 AU 10 NOVEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos en quartier	Salade des Andes		Concombres à la crème 	Accras de poisson
Saucisse fumée*	Bœuf aux carottes (PC) 		Omelette	Filet de colin papillote 
Coquillettes			Gratin dauphinois	Purée de butternut
Yaourt aux fruits mixés	Tomme blanche		Yaourt nature	Munster 
Fruit de saison 	Ananas au sirop	 	Madeleine 	Liégeois vanille
S/P: Saucisse de volaille S/V: Croustillant au fromage	S/V: Marmite 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:
Salade des Andes: Quinoa, concombres, radis, tomates, surimi

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
Paupiette de dinde à la cocotte	Raviolini ricotta épinards (PC)		Cassoulet* (PC)	Filet de lieu frais à la provençale
Petits pois-carottes				Riz
Emmental	Chanteneige		Petit suisse nature	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	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:
Paupiette de dinde à la cocotte: Paupiette de dinde, carottes, champignons, oignons, céleri, vin blanc, bouillon de poulet

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 SCOLAIRE 2023/2024

Ecole LA FERTE GAUCHER Primaire



SEMAINE 47 - DU 20 AU 24 NOVEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Betteraves vinaigrette	Œuf dur mayonnaise		Chou rouge aux pommes  	Salade piémontaise
Boulettes d'agneau marengo 	Pané fromager		Paella (PC) 	Steak haché de cabillaud
Semoule	Lentilles		Mimolette	Haricots verts
Rondelé	Fruit de saison		Fruit de saison	Fromage ovale
Compote de pommes			S/V: Paëlla de la mer	Flan nappé caramel 
S/V: Marmite 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

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 LA FERTE GAUCHER Primaire



SEMAINE 48 - DU 27 AU 1er DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de cœurs de palmier	Quiche lorraine*		Salade verte emmental et croutons	Surimi mayonnaise
Sauté de poulet à la niçoise	Fricadelle de bœuf aux oignons		Couscous végétal (PC)	Feuilleté de poisson beurre blanc
Cocos mijotés	Gratin de légumes		Fruit de saison	Gratin d'épinards
Pont l'évêque	Chanteneige			Camembert
Crème dessert vanille	Compote biscuitée			Fruit de saison
S/V: Pané de blé fromage épinards	S/P: Tarte au fromage S/V: Tarte au fromage / 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 de cœur de palmiers: Cœurs de palmiers, pommes de terre, 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