



MENU - Ecole Primaire Pommeuse



SEMAINE 45 - DU 6 AU 10 NOVEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage aux 7 légumes			Concombres à la crème 	Salami*
Emincé de poulet mariné	Bœuf aux carottes (PC) 		Omelette	Filet de colin papillote 
Coquillettes			Gratin dauphinois	Purée de butternut
Yaourt aux fruits mixés	Tomme blanche		 Madeleine	Liégeois vanille
	Ananas au sirop			S/P: Roulade de volaille

 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/P : Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc

MENU - Ecole Primaire Pommeuse



SEMAINE 46 - DU 13 AU 17 NOVEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza	Velouté de légumes			
Paupiette de dinde à la cocotte	Raviolini ricotta épinards (PC)		Rôti de veau aux herbes	Filet de lieu frais à la provençale
Petits pois-carottes			Gratin d'épinards	Pommes darphins
Fromage frais aux fruits	Cookies vanille pépites au chocolat		Petit suisse nature	Coulommiers
			Fruit de saison	Mousse au chocolat
			S/P: Cassoulet au poulet (pc)	

 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/P : Sans Porc

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



MENU - Ecole Primaire Pommeuse



SEMAINE 47 - DU 20 AU 24 NOVEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Sauté de bœuf aux cornichons </p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Pané fromager</p> <p>Lentilles</p> <p>Fruit de saison</p> 		<p>Paella (PC) </p> <p>Mimolette</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Steak haché de cabillaud</p> <p>Gratin de salsifis</p> <p>Flan nappé caramel</p>



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/P : Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc

MENU - Ecole Primaire Pommeuse



SEMAINE 13- DU 27 AU 1er DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage tomate	Œuf dur mayonnaise 		Salade verte emmental et croustons	
Sauté de poulet à la niçoise	Fricadelle de bœuf aux oignons 		Couscous végétal (PC) 	Haché de thon
Cocos mijotés 	Gratin de légumes		Fruit de saison 	Gratin d'épinards 
Pont l'évêque 	Yaourt à boire			Yaourt aromatisé 
				Liégeois chocolat

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