



MENU - Ecole Primaire Pommeuse



SEMAINE 40 - DU 02 AU 06 OCTOBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Lasagnes végétarienne (PC)</p> <p>Yaourt aux fruits mixés </p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Grignotines de porc barbecue*</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Saint-Nectaire</p> <p>Gélifié au chocolat</p> <p>S/P: Paupiette de dinde aux champignons</p>		<p>Poisson pané</p> <p>Haricots verts</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Muffin au chocolat</p>	<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Filet de dinde à la crème</p> <p>Purée</p> <p>Fruit de saison </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/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 Primaire Pommeuse



SEMAINE 42- DU 16 AU 20 OCTOBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI

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:

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