

MENU - Ecole Primaire Pommeuse



SEMAINE 36 - DU 4 AU 8 SEPTEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Melon </p> <p> Bonne rentrée</p> <p>Spaghetti bolognaise (PC) </p> <p>Pâtisserie</p>	<p>Merlu façon papillote </p> <p>Purée</p> <p>Fromage blanc </p> <p>Fruit de saison </p>		<p>Concombres vinaigrette </p> <p>Omelette fromage Fusilli tricolore</p> <p>Coulommiers</p> <p></p>	<p>Saucisson sec*</p> <p>Aiguillettes de poulet à la crème</p> <p>Petits pois-carottes</p> <p>Petit suisse aromatisé </p> <p>S/P: Roulade de volaille</p>

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/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



MENU - Ecole Primaire Pommeuse



SEMAINE 37 - DU 11 AU 15 SEPTEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate	Œuf dur mayonnaise		Crêpe au fromage	
Rôti de veau marengo	Raviolini ricotta et épinards (PC)		Poule au pot (PC)	Filet de merlu à la tomate
Pommes vapeur	Fruit de saison		Gâteau marbré	Riz
Crème dessert chocolat				Boursin
				Compote de pommes-abricots

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 fleurette: Brisures de chou-fleur, carottes en dés, maïs, cornichons

Sauce marengo: Tomates, champignons, oignons, céleri, vin blanc, bouillon de bœuf

Chou blanc à la japonaise: Chou blanc, sésame, soja, sucre roux

Légumes du pot: Pommes de terre, carottes, chou blanc

S/P: Sans porc

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 38 - DU 18 AU 23 SEPTEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Rôti de dinde aux champignons</p> <p>Coquillettes</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Tarte aux poireaux</p> <p>Colin gratiné au fromage </p> <p>Jardinière de légumes </p> <p>Crème dessert vanille</p>		<p>Boulettes bœuf au paprika</p> <p>Trio de légumes </p> <p>Fromage ovale</p> <p>Compote pommes-rhubarbes</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Tomate farcie veggie Riz</p> <p>Fromage blanc </p> 

 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:

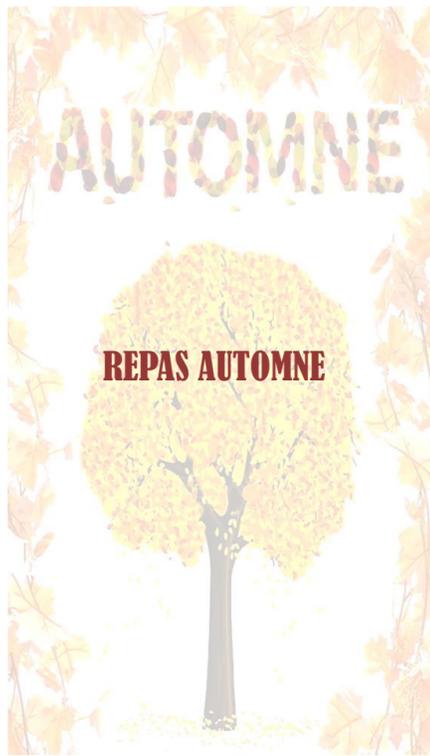
- S/P: Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENU - Ecole Primaire Pommeuse



SEMAINE 39 - DU 25 AU 29 SEPTEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Melon </p> <p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde à l'estragon</p> <p>Purée</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Omelette basquaise</p> <p>Haricots verts persillés </p> <p>Edam</p> <p>Cookies vanille aux pépites de chocolat </p> 			<p>Salade coleslaw </p> <p>Pâté de volaille</p> <p>Colin poêlé au beurre </p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Fruit de saison </p>

 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 coleslaw: Chou blanc et carottes râpés

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc