

# Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2023

## Ensemble Scolaire Saint-Michel de Picpus Self Élémentaire

partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 11 décembre	mardi 12 décembre	mercredi 13 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
POTAGE AUX LÉGUMES	CÉLERI RÉMOULADE		<b>Repas végétarien</b>	SALADE FROMAGÈRE
OEUF MIMOSA	SALADE DE PATES BIO AU PESTO		GUACAMOLE DE CAROTTES DU CHEF ET SON TOAST	POIREAU FAÇON GRIBICHE
SAUCISSE FUMÉE	HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTIE		SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE	LASAGNES SAUMON MSC ÉPINARDS -plat complet-
LENTILLES BIO	FRITES		FALAFEL DU CHEF SAUCE SAUCE TOMATE	-
RATATOUILLE D'HIVER	CHOU FLEUR RÔTI		BROCOLIS À L'AIL	-
FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX	FROMAGE ou LAITAGE AU CHOIX		SEMOULE BIO	
FRUIT DE SAISON BIO	POIRE AU SIROP		FROMAGE ou LAITAGE AU CHOIX	FROMAGE ou LAITAGE AU CHOIX
LIÉGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO		ROULÉ CONFITURE	SALADE DE FRUITS DU CHEF
COCKTAIL DE FRUITS	YAOURT AUX FRUITS		FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO
			FLAN NAPPÉ CAMEL	YAOURT AROMATISÉ

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

\*UN POISSON EST DISPONIBLE CHAQUE JOUR EN SUBSTITUTION DU PLAT DU JOUR