

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 13 novembre	mardi 14 novembre	mercredi 15 novembre	jeudi 16 novembre	vendredi 17 novembre
ÉMINCÉ DE CHOU CHINOIS VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ BIO SAUCE COCKTAIL		Repas végétarien	TABOULÉ D'HIVER
SALADE HARICOTS ROUGES AUX OIGNONS	LAITUE AUX NOIX		VELOUTÉ DE POTIRON BIO	CHAMPIGNONS A L'ESTRAGON
SAUTÉ DE POULET FAÇON VALLÉE D'AUGE	RÔTI DE PORC AU JUS ROMARIN		CHOU FLEUR RÔTI AU CURRY ET SA MAYONNAISE AUX POIS CHICHES	COLOMBO DE POISSON MSC
POMMES RISSOLÉES	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS		PARMENTIER DE LENTILLES À LA TOMATE -Plat complet-	BROCOLIS BRAISÉ
CÉLERI BIO BRAISÉ	BOULGOUR BIO TOMATE		SALADE VERTE VINAIGRETTE	RIZ BIO CRÉOLE
FROMAGE ou LAITAGE AU CHOIX	FROMAGE ou LAITAGE AU CHOIX		FROMAGE ou LAITAGE AU CHOIX	FROMAGE ou LAITAGE AU CHOIX
FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	YAOURT AUX FRUITS		CAKE VANILLE DU CHEF	CRÈME DESSERT PRALINÉ
POIRE RÔTIE AU CHOCOLAT	ILE FLOTTANTE DU CHEF		LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS DU CHEF
CORBEILLE DE FRUITS FRAIS	CORBEILLE DE FRUITS FRAIS		CORBEILLE DE FRUITS FRAIS	CORBEILLE DE FRUITS FRAIS

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

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