

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).

Repas végétarien	lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	mercredi 22 novembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre
BETTERAVES BIO A LA VINAIGRETTE HOUMOUS ET SES CROÛTONS	SAUCISSON À L'AIL WRAPS AU THON		CAROTTES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE BUTTERNUT BIO RÂPÉE AU FROMAGE BLANC	CHOU-FLEUR VINAIGRETTE HARICOTS VERTS AUX ÉCHALOTES	
PAELLA VÉGÉTARIENNE -Plat complet-	POT AU FEU (BOEUF)		RÔTI DE DINDE AU JUS	SAUMON À LA CRÈME	
RIZ BIO DE LA PAELLA PETITS POIS AU JUS	LÉGUMES DU POT POMMES DE TERRE		RATATOUILLE HIVERNALE DU CHEF BOULGOUR BIO	TAGLIATELLES BIO PANAI RÔTI AU MIEL	
FROMAGE ou LAITAGE AU CHOIX	FROMAGE ou LAITAGE AU CHOIX		FROMAGE ou LAITAGE AU CHOIX	FROMAGE ou LAITAGE AU CHOIX	
CRÈME VANILLE FRUIT DE SAISON BIO MOUSSE AU CHOCOLAT	COUPE BANANE CHOCOLAT FRUIT DE SAISON BIO CRÈME AUX OEUFS		QUATRE QUARTS DU CHEF FRUIT DE SAISON BIO SALADE DE FRUITS DU CHEF	FRUIT DE SAISON BIO YAOURT AUX FRUITS CRÈME DESSERT CAMEL	

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

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

API RESTAURATION S.A., à Directeur et Conseil de Surveillance. Capital de :1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE