

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 04 décembre	mardi 05 décembre	mercredi 06 décembre	jeudi 07 décembre	vendredi 08 décembre
			Repas végétarien	
VELOUTÉ DE POTIRON	SALADE CROQUANTE DE QUINOA ET LÉGUMES		CÉLERI AU CURRY	CAROTTES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE
CHOU FLEUR À L'ÉCHALOTE	COLESLAW BIO PURPLE		CHAMPIGNONS À LA CRÈME	ACCRAS DE POISSON
TARTIFLETTE -plat complet-	BOURGUIGNON		PÂTES BIO AUX BROCOLIS ET GORGONZOLA -plat complet-	FRICASSÉE DE POISSON MSC GRATINÉ
POMME DE TERRE VAPEUR	CAROTTES AUX OIGNONS		-	PURÉE DE POIS CASSES
SALADE VERTE VINAIGRETTE	RIZ BIO PILAF		-	PETITS POIS AUX OIGNONS
FROMAGE ou LAITAGE AU CHOIX	FROMAGE ou LAITAGE AU CHOIX		FROMAGE ou LAITAGE AU CHOIX	FROMAGE ou LAITAGE AU CHOIX
FRUIT DE SAISON BIO	CRÈME AUX OEUFS		CRUMBLE POIRES DU CHEF	BANANE AU CARAMEL
LIÉGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO		FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO
YAOURT AROMATISÉ BIO	GÂTEAU AU YAOURT		COMPOTE DE POMME VANILLE DU CHEF	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

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