

Réalisation du chef



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2023

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Self Elementaire

Les repas sont élaborés sur place à 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 02 octobre	mardi 03 octobre	jeudi 05 octobre	vendredi 06 octobre
CAROTTES LOCALES RÂPÉES VINAIGRETTE	TABOULÉ BIO	CELERI LOCAL RÉMOULADE	FRIAND AU FROMAGE
SALADE DE RIZ MAÏS ET CIBOULETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE LOCALES ET CORNICHONS	CONCOMBRES CIBOULETTE	POTIMARRON RÂPÉ AU CITRON
OMELETTE NATURE	SAUTÉ DE BOEUF A LA TOMATE	LASAGNES DU CHEF	FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINE
POMME DE TERRE SAUTÉE	HARICOTS VERTS AU FOUR	SALADE VERTE VINAIGRETTE	PETITS POIS AUX OIGNONS
TOMATE PROVENCALE	RIZ BIO PILAF	-	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE LOCALES DU CHEF
1 FROMAGE À LA COUPE OU 1 LAITAGE NATURE	1 FROMAGE À LA COUPE OU 1 LAITAGE NATURE	1 FROMAGE À LA COUPE OU 1 LAITAGE NATURE	1 FROMAGE À LA COUPE OU 1 LAITAGE NATURE
FROMAG BLANC AUX FRUITS	DONUT	RIZ AU LAIT	YAOURT LOCAL DE LA FERME DE SIGY
CRÈME AUX OEUFS	COMPOTE AUX FRUITS	ABRICOTS AU SIROP	COUPE BANANE CHOCOLAT
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CREME DESSERT CHOCOLAT	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labélisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.