

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 09 octobre	mardi 10 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
RENCONTRES DU GOUT 2023 - DELICIEUSEMENT BAS CARBONE			
SALADE VERTE ET CROUTONS	RADIS BEURRE	TOAST CHÈVRE CHAUD	OEUF DUR MAYONNAISE
CONCOMBRES BIO À LA CRÈME CITRON	SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE LOCALE	SALADE DE PÂTES AUX OLIVES	VELOUTÉ DE CAROTTES À L'ORANGE DU CHEF
GALETTE DE COURGETTES DU CHEF (délicieusement bas carbone)	BOLOGNAISE	FILET DE HOKI MSC SAUCE VIERGE	MOUSSAKA DE DINDE AUX LEGUMES DU CHEF (délicieusement bas carbone)
PIPERADE	SPAGHETTI	POMMES VAPEUR EN PERSILLADE	SALADE VERTE VINAIGRETTE
SEMOULE BIO	AUBERGINES BIO BRAISÉES	BROCOLIS	RIZ CREOLE
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
LIÉGEOIS VANILLE	GLACE	CAROT CAKE SURPRISE DU CHEF (délicieusement bas carbone)	YAOURT AROMATISE
YAOURT ARÔMATISÉ	PETIT SUISSE SUCRÉ	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SEMOULE AU LAIT
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	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.