



Réalisation du chef



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2023

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Maternelle

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).

lundi 11 septembre	mardi 12 septembre	jeudi 14 septembre	vendredi 15 septembre
ROSETTE & CORNICHON	GASPACHO DU CHEF	PASTEQUE	TABOULE BIO
ESCALOPE DE DINDE AU JUS	LASAGNE ÉPINARDS & CHÈVRE DU CHEF	RÔTI DE BOEUF FROID	COLOMBO DE POISSON MSC
POELEE DE LEGUMES BIO DU CHEF	SALADE VERTE	TORTIS BIO	RIZ BIO PILAF
SEMOULE	HARICOTS BEURRE PERSILLES	BROCOLIS AUX OIGNONS ET AMANDES GRILLÉES	POELEE DE LÉGUMES
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
FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	YAOURT AUX FRUITS	CAKE AUX POMMES LOCALES CARAMELISEES DU CHEF	CREME DESSERT PRALINE
PÊCHE AU SIROP	BEIGNET	PETIT SUISSE SUCRÉ	COMPOTE AUX FRUITS

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labélisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.