



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).

Repas végétarien 			
lundi 18 septembre	mardi 19 septembre	jeudi 21 septembre	vendredi 22 septembre
TABOULE	SAUCISSON A L'AIL	SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE	SOUPE DE CONCOMBRE DU CHEF
QUICHE AUX LEGUMES DU CHEF 	POULET ROTI MARINE	SAUTE DE BOEUF	COQUILLETES AU SAUMON ET À LA CRÈME
SALADE VERTE BIO 	RATATOUILLE	BROCOLIS AUX AMANDES GRILLÉES	COQUILLETES BIO 
-	BOULGOUR BIO 	SEMOULE	HARICOTS VERTS
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
GLACE	COMPOTE DE FRUITS	QUATRE QUARTS DU CHEF	SALADE DE FRUITS DU CHEF 
FROMAGE BLANC ARÔMATISÉ	YAOURT AUX FRUITS	ANANAS AU SIROP	FLAN NAPPÉ CAMEL

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labélisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.