




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 02 octobre	mardi 03 octobre	jeudi 05 octobre	vendredi 06 octobre
CAROTTES LOCALES RÂPÉES VINAIGRETTE 	TABOULÉ BIO 	CELERI LOCAL RÉMOULADE 	FRIAND AU FROMAGE
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

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labélisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.