






# Menus Maternelles 5 Composantes

## Semaine du 4 au 8 Septembre 2023

Suggestion équilibre



Chaque jour, la marchandise est livrée et travaillée par nos cuisiniers sur place. Produits locaux, en circuits courts et bio suivant dispo.

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Menu végétarien</b>		<b>Menu de rentrée</b>	
Salade de pommes de terre aux olives	Concombre sauce bulgare	Salade d'haricots beurre à l'échalote	Tomate au basilic	Carottes râpées à l'aneth vinaigrette
Nuggets de poulet	Dahl de lentilles corail (plat complet)	Bœuf façon tajine	Fajitas de dinde mozzarella	Sauce provençale au thon
<b>Haricots verts</b> à l'ail	 	<b>Carottes</b> au cumin et semoule	Yaourt aromatisé	<b>Penne bio</b> semi-complet et ratatouille
 Yaourt nature	Saint Paulin	 Camembert	<i>Gâteau au chocolat</i>	Bleu
Banane au caramel	Compote pommes allégée en sucres	Fruit de saison		Lacté saveur vanille

« Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause. »

**Légende :**

-  Cuisiné par nos équipes
-  Produit de la mer durable
-  Appellation d'Origine Protégée
-  Issu de l'Agriculture Biologique
-  Plat végétarien
-  Œuf de poule élevée en plein air
-  Décongelé

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

