

Menus Maternelles 5 Composantes

Semaine du 18 au 22 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
	Pasta Party Nouvelle recette			
Céleri rémoulade Poisson blanc pané croustillant Epinards branche béchamel Fromage frais cantafrais Crème dessert saveur caramel	Chou bicolore vinaigrette Penne, tomates, lentilles corail, haché végétal et emmental Montcadi croute noire Fruit de saison	Pois chiche tomate en salade Daube de bœuf à la provençale Haricots plats à l'ail et semoule Yaourt aromatisé Salade de fruits frais	Melon Gallia Rôti de porc sauce aux oignons caramélisés Lentilles vertes Camembert Compote pomme pêche allégée en sucre	Courgettes sauce bulgare Gratin de moules BIO Riz créole Gouda Milk shake à la 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

