

# Menus Maternelles 5 Composantes

## Semaine du 13 au 17 Novembre 2023



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
<p>Chou rouge vinaigrette</p> <p>Wings de poulet et ketchup</p> <p>Pommes de terre quartiers avec peau</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Kissel aux poires myrtilles </p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Riz et colombo de pois chiches   (plat complet)</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tartine œuf ciboulette </p> <p>Rôti de bœuf au jus</p> <p>Poêlée forestière &amp; polenta crémeuse</p> <p>Petit moulé à l'ail et aux fines herbes</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>LES NOUVELLES RECETTES</b></p> <p><b>Menu végétarien</b></p> <p>Salade iceberg vinaigrette</p> <p>Nuggets de blé </p> <p><b>Epinards branche béchamel au lait de coco</b></p> <p>Yaourt nature</p> <p>Cake à la châtaigne </p>	<p>Soupe brocolis et mascarpone </p> <p>Saumonette sauce armoricaine </p> <p>Macaroni BIO semi-complet </p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</p>

« 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. »

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

**Légende :**

-  Cuisiné par nos équipes
-  Produit de la mer durable
-  Appellation d'Origine Protégée
-  Issu de l'Agriculture Biologique
-  Plat végétarien
- 
-  Décongelé