



# MENU - Ecole Bled



SEMAINE 45 - DU 6 AU 10 NOVEMBRE 2023

| LUNDI  | MARDI  | MERCREDI | JEUDI  | VENDREDI   |
|--|--|----------|--|--|
| <p>Saucisse fumée*</p> <p>Coquillettes</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Fruit de saison </p> <p><b>S/P:</b> Saucisse de volaille<br/><b>S/V:</b> Croustillant au fromage</p> | <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Bœuf aux carottes (PC) </p> <p>Ananas au sirop</p> <p><b>S/V:</b> Marmite de poisson</p> |          | <p>Omelette</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Yaourt nature</p> <p> Madeleine </p> | <p>Accras de poisson</p> <p>Filet de colin papillote </p> <p>Purée de butternut</p> <p>Liégeois vanille</p> |

|   |   |
|---|---|
|  Plat Fait Maison        |  Produit Issue de l'Agriculture Biologique |
|  Label Rouge             |  MSC Pêche Durable                         |
|  Viande Bovine Française |  Haute Valeur Environnementale             |
|  Produits Locaux         |  Appellation d'Origine Protégée            |
|  Plat Végétarien         |   |

**INFORMATIONS:**

**S/V :** Sans Viande      **S/P :** Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc





SEMAINE 46 - DU 13 AU 17 NOVEMBRE 2023

| LUNDI  | MARDI   | MERCREDI | JEUDI  | VENDREDI   |
|--|---|----------|--|--|
| <p>Pâté en croûte*</p> <p>Escalope de poulet à la tomate</p> <p>Petits pois-carottes</p> <p>Fruit de saison </p> <p><b>S/P:</b> Pâté en croûte de volaille<br/><b>S/V:</b> Pizza / Poisson en sauce</p> | <p>Raviolini ricotta épinards (PC)</p> <p>Chanteneige</p> <p>Cookies vanille pépites au chocolat</p>  |          | <p>Rôti de veau aux herbes</p> <p>Gratin d'épinards</p> <p>Kiri</p> <p>Gâteau de semoule</p> <p><b>S/V:</b> Falafel en sauce</p> | <p>Carottes râpées aux agrumes</p> <p>Poisson poêlé au beurre</p> <p>Riz</p> <p>Mousse au chocolat</p> |

|   |   |
|---|---|
|  Plat Fait Maison        |  Produit Issue de l'Agriculture Biologique |
|  Label Rouge             |  MSC Pêche Durable                         |
|  Viande Bovine Française |  Haute Valeur Environnementale             |
|  Produits Locaux         |  Appellation d'Origine Protégée            |
|  Plat Végétarien         |   |

**INFORMATIONS:**

**S/V :** Sans Viande      **S/P :** Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc



# MENU - Ecole Bled



SEMAINE 47 - DU 20 AU 24 NOVEMBRE 2023

| LUNDI  | MARDI   | MERCREDI | JEUDI  | VENDREDI   |
|--|---|----------|--|--|
| <p>Boulettes d'agneau marengo</p> <p>Semoule</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V: Marmite de poisson</p> | <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Pané fromager</p> <p>Lentilles</p> <p>Fruit de saison</p>  |          | <p>Paella (PC) </p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Tarte aux pommes</p> <p>S/V: Paëlla de la mer</p> | <p>Steak haché de cabillaud</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage ovale</p> <p>Flan nappé caramel</p> |

|   |   |
|---|---|
|  Plat Fait Maison        |  Produit Issue de l'Agriculture Biologique |
|  Label Rouge             |  MSC Pêche Durable                         |
|  Viande Bovine Française |  Haute Valeur Environnementale             |
|  Produits Locaux         |  Appellation d'Origine Protégée            |
|  Plat Végétarien         |   |

**INFORMATIONS:**

S/V : Sans Viande                      S/P : Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



# MENU - Ecole Bled



SEMAINE 48- DU 27 AU 1er DECEMBRE

| LUNDI  | MARDI  | MERCREDI | JEUDI   | VENDREDI   |
|--|--|----------|---|--|
| <p>Sauté de poulet à la niçoise</p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V: Pané de blé fromage épinards</p> | <p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Rôti de veau au thym</p> <p>Beignets de courgettes</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>S/V: Poisson en sauce</p> |          | <p>Salade verte emmental et croutons</p> <p>Couscous végétal (PC) </p> <p>Fruit de saison</p>  | <p>Feuilleté de poisson beurre blanc</p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Liégeois chocolat</p> |

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

## INFORMATIONS:

S/V : Sans Viande

S/P : Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc