



MENU - Ecole Maternelle du Moulin



SEMAINE 45 - DU 6 AU 10 NOVEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos en quartier Saucisse fumée* Haricots verts  Crème dessert chocolat S/P: Saucisse de volaille S/V: Croustillant au fromage	Bœuf aux carottes (PC)  Yaourt aromatisé Fruit de saison  S/V: Marmite de poisson		Concombres à la crème  Omelette Gratin dauphinois Yaourt nature 	Accras de poisson Filet de colin papillote  Purée de butternut Liégeois vanille

 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 Maternelle du Moulin



SEMAINE 46 - DU 13 AU 17 NOVEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza Escalope de poulet à la tomate Petits pois-carottes Gaufre liégeoise S/V: Poisson en sauce	Raviolini ricotta épinards (PC) Chanteneige Cookies vanille pépites au chocolat 		Rôti de veau aux herbes Gratin d'épinards Kiri Fruit de saison S/V: Falafel en sauce	Carottes râpées aux agrumes Poisson poêlé au beurre Riz Mousse au chocolat



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



MENU - Ecole Maternelle du Moulin



SEMAINE 47 - DU 20 AU 24 NOVEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Œuf dur mayonnaise			Salade piémontaise
Boulettes d'agneau marengo	Pané fromager			Steak haché de cabillaud
Semoule	Lentilles		Paella (PC) 	Haricots verts
Compote de pommes	Fruit de saison		Mimolette	Flan nappé caramel
			Tarte aux pommes	
S/V: Marmite de poisson			S/V: Paëlla de la mer	

 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



MENU - Ecole Maternelle du Moulin



SEMAINE 13- DU 27 AU 1er DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de cœurs de palmier Saucisse fumée* Cocos mijotés Crème dessert vanille S/P: Saucisse de volaille S/V: Pané de blé fromage épinards	Rôti de veau au thym Beignets de courgettes Yaourt à boire Fruit de saison S/V: Poisson en sauce		Salade verte emmental et croutons Couscous végétal (PC) Fruit de saison 	Surimi mayonnaise Feuilleté de poisson beurre blanc Gratin d'épinards Liégeois chocolat



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:

Salade de cœur de palmiers: Cœurs de palmiers, pommes de terre, tomates, maïs

S/V : Sans Viande

S/P : Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc