



MENU - Ecole Picot



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>S/P: Saucisse de volaille S/V: Croustillant au fromage</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Bœuf aux carottes (PC) </p> <p>Ananas au sirop</p> <p>S/V: 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

 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 Picot



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>S/P: Pâté en croûte de volaille S/V: 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>S/V: 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
-  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 Picot



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><i>S/V</i>: Marmite de poisson</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Pané fromager</p> <p>Lentilles</p> <p>Fruit de saison</p> <p></p>		<p>Paella (PC) </p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Tarte aux pommes</p> <p><i>S/V</i>: 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 Picot



SEMAINE 13- 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