



MENU - Ecole Picot



SEMAINE 49 - DU 04 AU 08 DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Pomelos en quartier</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V: Poisson en sauce</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Fish and chips sauce tartare (PC) </p> <p>Fromage frais aromatisé</p>		<p>Samoussa aux légumes</p> <p>Omelette au fromage</p> <p>Gratin de butternut et potiron</p> <p>Brownies </p>	<p>Roulade de volaille</p> <p>Paupiette de lapin aux olives</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>S/V: Tarte tomate chèvre / Poisson aux olives</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:

Salade coleslaw: Chou blanc et carottes râpés, mayonnaise

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc

