






Menu MENU PETIT GOURMET pour Primaire semaine n°39 (du 23 au 27 septembre 2024)

	Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
	Persille de porc Calories ~ 150	Choux blancs remoulade Calories ~ 110	Carottes bio rapees vinaigrette Calories ~ 120	Salade egyptienne a la semoule bio Calories ~ 150	
	Paupiette de veau cendillon Calories ~ 350	Quenelle de brochet scc nantua Calories ~ 250	Menu pane fromager / dinde Calories ~ 220	Oeufs durs a la florentine Calories ~ 480	
	Boulgour Calories ~ 110	Riz bio des iles Calories ~ 70	Poelee villageoise Calories ~ 110		
	Bleu Calories ~ 100	Samos Calories ~ 80	Camembert Calories ~ 70	Cantadou Calories ~ 70	
	Petit suisse aux fruits Calories ~ 90	Orange Calories ~ 90	P'tit fourre abricot Calories ~ 120	Compote de poires Calories ~ 100	

Légende :  = Recommandation nutritionniste  = Plat complet (viande + légumes)  = Contient du porc  = Agriculture biologique **A** = Contient un ou des allergènes

Descriptions de plats :

Quenelle de brochet scc nantua : sauce tomate et fumet de poisson
 Menu pane fromager / dinde : croustillant fourré au fromage et à la dinde
 Poelee villageoise : haricots beurre, courgettes, champignons, maïs et petits pois
 Salade egyptienne a la semoule bio : semoule BIO, maïs, tomates, vinaigrette au citron et à la menthe
 Oeufs durs a la florentine : oeufs durs, épinards, sauce béchamel et gruyère rapé

Menu MENU PETIT GOURMET pour Primaire semaine n°40 (du 30 septembre au 4 octobre 2024)

	Lundi 30	Mardi 1	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4
	Salade mexicaine au maïs bio     Calories ~ 160	Choux fleur bio vinaigrette     Calories ~ 90	Carottes bio rapees vinaigrette     Calories ~ 120	Salade de riz bio pipadou     Calories ~ 110	
	Longe de porc de touraine rotie     Calories ~ 310	Poisson pane citron     Calories ~ 240	Omelette lyonnaise     Calories ~ 220	Crousti poulet     Calories ~ 160	
	Duo de chou fleur et brocoli     Calories ~ 60	Spaghettis bio     Calories ~ 200	Macaronis au gruyere     Calories ~ 190	Epinards en branches     Calories ~ 140	
	Chantailou     Calories ~ 60	Yaourt sucre 'campagne de france'     Calories ~ 120	Camembert     Calories ~ 70	Rondele aux noix     Calories ~ 60	
	Creme dessert au caramel     Calories ~ 140	Banane     Calories ~ 140	Fruit de saison     Calories ~ 120	Novly chocolat     Calories ~ 100	

Légende :  = Agriculture biologique  = Contient du porc  = Recommandation nutritionniste  = Agriculture maîtrisée ou développement durable  = Contient un ou des allergènes

Descriptions de plats :

Salade mexicaine au maïs bio : haricots rouges, thon, tomates, maïs BIO, poivrons, échalotes


Longe de porc de touraine rotie : viande de porc "Roi Rose de Touraine"

Omelette lyonnaise : oeufs, oignons rissoles

Salade de riz bio pipadou : riz bio, haricots rouges, légumes sombrero (maïs, carottes, p.pois, poivrons et céleri)

Crousti poulet : aigillette de poulet, panure

Menu MENU PETIT GOURMET pour Primaire semaine n°41 (du 7 au 11 octobre 2024)

	Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11
	Poireaux vinaigrette Calories ~ 70	Potage poule aux vermicelles Calories ~ 20		Potage druide (cresson) Calories ~ 30	Salade p.terre bio endives mayo Calories ~ 130
	Pizza Calories ~ 220	Spaghettis bio aux fruits de mer Calories ~ 420		Filet de colin meuniere Calories ~ 170	Croq vegetal au fromage cuit Calories ~ 0
	Petits pois a la parisienne Calories ~ 120			Haricots blancs a la paimpol Calories ~ 250	Pates bio au beurre Calories ~ 80
	St paulin Calories ~ 70	Petit moule ail et f.herbes Calories ~ 60		Petit moule de bretagne Calories ~ 60	Tomme blanche Calories ~ 70
	Purée de coing Calories ~ 70	Novty caramel Calories ~ 100		Breizh'n'roll Calories ~ 330	Prunes Calories ~ 40






Légende :  = Recommandation nutritionniste  = Plat complet (viande + légumes)  = Contient du porc  = Agriculture biologique **A** = Contient un ou des allergènes

Descriptions de plats :

Petits pois a la parisienne : petits pois, carottes, champignons et oignons

Spaghettis bio aux fruits de mer : Spaghettis bio , fruits de mer et moules, sauce vin blanc et échalotes

Menu MENU PETIT GOURMET pour Primaire semaine n°45 (du 4 au 8 novembre 2024)

	Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8
	Saucisson sec avec beurre Calories ~ 200	Salade libanaise Calories ~ 80		Choux rouges vinaigrette Calories ~ 90	Salade coleslaw aux carottes bio Calories ~ 100
	Steak de merlu sec a l'oseille Calories ~ 190	Couscous poulet Calories ~ 490		Tarte aux 4 fromages Calories ~ 310	Pave de saumon sauce oseille Calories ~ 160
	Pommes vapeur du val de loire Calories ~ 150			Legumes cordiale Calories ~ 60	Torsades bio au beurre Calories ~ 200
	Camembert Calories ~ 70	Rondelle ail et fines herbes Calories ~ 60		Petit moule ail et f.herbes Calories ~ 60	Kiri Calories ~ 70
	Compote de pommes bio Calories ~ 100	Tarte ananas coco Calories ~ 3240		Quatre quart breton Calories ~ 180	Brownies Calories ~ 20

Légende :  = Recommandation nutritionniste  = Plat complet (viande + légumes)  = Contient du porc  = Agriculture biologique  = Agriculture maîtrisée ou développement durable **A** = Contient un ou des allergènes

Descriptions de plats :

Salade libanaise : tomates, concombre, poivrons, ciboulettes, échalotes
 Couscous poulet : poulet, semoule, légumes couscous / volaille française
 Legumes cordiale : carottes, haricots verts, salsifis, oignons
 Salade coleslaw aux carottes bio : carottes BIO rapées, céleri rave, chou blanc, mayonnaise