

MENU ECOLE PUBLIQUE

Semaine n° 45

Du 4 novembre 2019

au

8 novembre 2019



Menu Végétarien

	LUNDI 4 novembre 2019	MARDI 5 novembre 2019	JEUDI 7 novembre 2019	VENDREDI 8 novembre 2019
ENTREE	Carottes rapées et dés de fromage	Salade de riz œuf jambon maïs	Betteraves vinaigrette	Saucisson à l'ail
PLAT	Aiguillette de poulet à la tomate	Sauté de porc à l'ananas	Tartiflette de légumes	Dos de cabillaud rôti
ACCOMPAGNEMENT	Purée de pomme de terre -	Choux fleurs -	- -	Epinard / semoule -
PRODUIT LAITIER	-	Emmental	-	Tomme
DESSERT	Crêpe au sucre	Banane*	Yaourt Bio	Kiwi

Eau à volonté

Pain à la demande

* produits de saison

Viande bovine née élevée et abattue CE

version du 26/09/2019

Selon les disponibilités des saisons et des fournisseurs, nous essayons d'orienter nos achats de matière 1er en local et en Bio (viandes, charcuteries, fromages, yaourts, légumes et fruits)



MENU ECOLE PUBLIQUE

Semaine n° 46

Du 11 novembre 2019 au 15 novembre 2019



	LUNDI 11 novembre 2019	MARDI 12 novembre 2019	JEUDI 14 novembre 2019	VENDREDI 15 novembre 2019
ENTREE		Concombre surimi	Potage de légumes	Rillettes
PLAT		Rôti de dinde aux champignons	Saucisses aux lentilles	Saumon sauce crevette
ACCOMPAGNEMENT		Pommes rissolées -	- -	Haricots verts -
PRODUIT LAITIER		-	Cantal	Vache qui rit
DESSERT		Far breton	Pomme*	Poire*

Eau à volonté

Pain à la demande

* produits de saison

Viande bovine née élevée et abattue CE

version du 26/09/2019

Selon les disponibilités des saisons et des fournisseurs, nous essayons d'orienter nos achats de matière 1ère en local et en Bio (viandes, charcuteries, fromages, yaourts, légumes et fruits)



Établissement Public de Santé de Bellême

MENU ECOLE PUBLIQUE



Semaine n° 47

Du 18 novembre 2019

au

22 novembre 2019

	LUNDI 18 novembre 2019	MARDI 19 novembre 2019	JEUDI 21 novembre 2019	VENDREDI 22 novembre 2019
ENTREE	Céleri rémoulade	Velouté de carottes	Rillettes de saumon	Salade choux blanc, pomme, emmental lardons
PLAT	Steak haché	Poulet rôti	Cassoulet	Pavé de poisson
ACCOMPAGNEMENT	Flageolets -	Coquillettes -	- -	riz au beurre -
PRODUIT LAITIER	-	Chanteneige	-	Edam
DESSERT	Fromage blanc	Pommes	Liégeois de fruits	Compotes

Eau à volonté

Pain à la demande

* produits de saison

Viande bovine née élevée et abattue CE

version du 26/09/2019

Selon les disponibilités des saisons et des fournisseurs, nous essayons d'orienter nos achats de matière 1er en local et en Bio (viandes, charcuteries, fromages, yaourts, légumes et fruits)



Etablissement Public de Santé de Bellême

MENU ECOLE PUBLIQUE



Semaine n° 48

Du 25 novembre 2019

au

29 novembre 2019

	LUNDI 25 novembre 2019	MARDI 26 novembre 2019	JEUDI 28 novembre 2019	VENDREDI 29 novembre 2019
ENTREE	Potage céleri poireaux pdt carottes	Salade Coleslow	Salade de pomme de terre filet mignon	Œuf mayonnaise
PLAT	Paupiette	Rôti de porc	Blanquette de veau	Brandade
ACCOMPAGNEMENT	PDT sautées -	Haricot beurre -	Petit pois carottes -	Salade verte -
PRODUIT LAITIER	Vache qui rit	-	Emmental	-
DESSERT	Banane*	Eclair au chocolat	Clémentine*	Petit suisse sucré

Eau à volonté

Pain à la demande

* produits de saison

Viande bovine née élevée et abattue CE

version du 26/09/2019

Selon les disponibilités des saisons et des fournisseurs, nous essayons d'orienter nos achats de matière 1er en local et en Bio (viandes, charcuteries, fromages, yaourts, légumes et fruits)



MENU ECOLE PUBLIQUE

Semaine n° 49

Du 2 décembre 2019

au

6 décembre 2019



	LUNDI 2 décembre 2019	MARDI 3 décembre 2019	JEUDI 5 décembre 2019	VENDREDI 6 décembre 2019
ENTREE	Concombre fromage et maïs	Brocolis chou fleurs	Filet de maquereau	Céleri et dés de jambon
PLAT	Nugget's sauce tomate	Couscous	Bouchée à la reine	Dos de Hoki
ACCOMPAGNEMENT	Riz -	Semoule et ses légumes -	Salade -	Poireaux et pomme de terre -
PRODUIT LAITIER	-	Cantal	-	Carré frais
DESSERT	Mousse de fruits	Banane*	Compote	Ile flottante

Eau à volonté

Pain à la demande

* produits de saison

Viande bovine née élevée et abattue CE

version du 26/09/2019

Selon les disponibilités des saisons et des fournisseurs, nous essayons d'orienter nos achats de matière 1er en local et en Bio (viandes, charcuteries, fromages, yaourts, légumes et fruits)

