



ECOLE LA MAUROLE

Semaine n°35 : du 29 Août au 2 Septembre 2022

C'est la rentrée !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE				Betterave nature 	Pâté de foie *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT				Tortis BIO bolognaise (Bolognaise et aromates non BIO)	Poisson pané 
				***	Purée de courgettes
PRODUIT LAITIER				Yaourt aromatisé	Camembert 
DESSERT				Pomme	Pêche













TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade parmentière : pommes de terre, œufs dur, tomates, maïs, olives et poivrons

* contient du porc

Semaine n°36 : du 5 au 9 Septembre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes râpées vinaigrette 	Melon	Salade parmentière nature	Concombre ciboulette nature	Salade de riz, tomate, maïs 
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf marengo 	Croq végétarien 	Tarte au fromage 	Poulet rôti 	Colin sauce curry
	Riz créole 	Coquillettes	Salade verte	Petits pois BIO cuisinés *	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Emmental 	Pavé 1/2 sel	Brie	Edam 
DESSERT	Compote pomme abricot	Flan vanille	Nectarine	Tarte Abricotine	Banane 

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

ECOLE LA MAUROLE

Semaine n°37 : du 12 au 16 Septembre 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tomate nature	Betterave nature	Courgettes râpées et poivrons vinaigrette à l'origan	Coquillettes au basilic nature	Salade bicolore (carotte BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Goulash de bœuf	Parmentier de poisson	Chili sin carne	Omelette	Palette de porc sauce provençale *
	Carottes BIO persillées	***	***	Ratatouille	Haricots blancs cuisinés
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc sucré	Gouda	Camembert	Yaourt aromatisé	Mimolette
DESSERT	Fourrandise abricot	Prunes	Crème dessert chocolat	Poire	Compote pomme fraise

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade bicolore: carotte, radis / Salade de blé estival : blé, concombre, menthe / Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise

* contient du porc

P.A. n°5

Semaine n°38 : du 19 au 23 Septembre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Salade verte nature	Salade de blé estival	Melon	Salade coleslaw (carotte et chou blanc BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde tandoori	Boulettes de bœuf à la tomate	Colin pané citron	Tortis bolognaise de lentilles BIO (aromates non bio)	Merlu sauce normande
	Haricots verts	Semoule	Purée de brocolis	***	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Brie	Emmental	Saint Nectaire	Fromage blanc sucré
DESSERT	Pomme	Flan nappé caramel	Banane	Moelleux au chocolat	Couppelles de cocktail de fruits

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°1



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tomate nature	Salade pastourelle nature	Œufs durs mayonnaise	Concombre à la menthe nature	Céleri rémoulade
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cassoulet *	Colin meunière citron	Blé BIO à la napolitaine	Falafels	Estouffade de bœuf
	***	Carottes Bio persillées	***	Courgettes au zaatar	Purée de pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Yaourt aromatisé	Fromage blanc sucré	Fraidou	Fromage blanc aux fruits
DESSERT	Mousse au chocolat	Pomme	Raisin	Gâteau à la fleur d'oranger	Madeleine

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron / Salade vendéenne : chou blanc, raisin

* contient du porc

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Taboulé (semoule BIO)	Salade verte nature	Carotte râpée vinaigre	Salade vendéenne	Saucisson à l'ail *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colombo de volaille	Curry de légumes et RIZ BIO	Chou-fleur à la parisienne *	Tex Mex de bœuf au cumin	Colin sauce bercy
	Petits pois	***	***	Coquillettes	Epinards à la crème
PRODUIT LAITIER	Emmental	Cantal	Yaourt nature sucré	Cotentin	Brie
DESSERT	Pomme	Liégeois vanille	Crêpe au sucre	Purée pomme vanille	Banane

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°3



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements