

MENU - Ecole Primaire La Rochette



SEMAINE 45 - DU 6 AU 10 NOVEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Pomelos en quartier	Salade des Andes Œuf dur mayonnaise	Taboulé	Concombres à la crème 	Accras de poisson
Emincé de poulet mariné	Bœuf aux carottes (PC) 	Rôti de dinde à l'estragon	Omelette	Filet de colin papillote 
Coquillettes	Yaourt aromatisé	Courgettes persillées	Gratin dauphinois	Purée de butternut
Buchette	Fruit de saison 	Chantailou	Yaourt nature	Munster  Candadou
Fruit de saison 	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Madeleine 	Liégeois vanille
S/V: Croustillant au fromage	S/V: Marmite de poisson	S/V: Feuilleté de poisson beurre blanc		

-  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 des Andes: Quinoa, concombres, radis, tomates, surimi

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 Primaire La Rochette



SEMAINE 46 - DU 13 AU 17 NOVEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Pizza</p> <p>Escalope de poulet à la tomate</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V: Poisson en sauce</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Raviolini ricotta épinards (PC)</p> <p>Chanteneige</p> <p>Cookies vanille pépites au chocolat</p> 	<p>Salade de pâtes</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Mijoté de légumes</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Gâteau au chocolat </p> <p>S/V: Omelette au fromage</p>	<p>Duo de chou  Terrine de légumes sauce ciboulette</p> <p>Cassoulet* (PC) </p> <p>Kiri</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/P: Cassoulet au poulet (pc) S/V: Falafel en sauce</p>	<p>Tomates vinaigrette Carottes râpées aux agrumes</p> <p>Filet de lieu frais à la provençale</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison </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:

Salade de pâtes: Pâtes, tomates, maïs

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 Primaire La Rochette



SEMAINE 47 - DU 20 AU 24 NOVEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Pâté de campagne cornichons*	Salade verte  Chou rouge aux pommes 	Tarte au fromage
Sauté de bœuf aux cornichons 	Pané fromager	Poulet rôti	Paupiette de dinde à l'estragon	Steak haché de cabillaud
Semoule	Lentilles	Purée de carottes	Riz	Haricots verts
Rondelé	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Mimolette Tartare ail et fines herbes	Fromage frais aromatisé
Fruit de saison 		Gâteau au yaourt 	Fruit de saison	Fruit de saison 
S/V: Marmite de poisson		S/P: Pâté de volaille S/V: Sardines beurre / Boulettes de sarrasin	S/V: Poisson sauce aux olives	

 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:

Salade piémontaise: Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives, cornichons, œuf dur

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 Primaire La Rochette




SEMAINE 13- DU 27 AU 1er DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de cœurs de palmier	Quiche lorraine*	Macédoine vinaigrette	Salade verte emmental et croustons	Chou blanc à la japonaise Surimi mayonnaise
Sauté de poulet à la niçoise	Rôti de veau au thym	Rôti de bœuf à la lyonnaise 	Couscous végétal (PC) 	Haché de thon
Cocos mijotés 	Beignets de courgettes	Ebly	Fruit de saison	Haricots plats à la tomate
Petit suisse aux fruits	Chanteneige	Faisselle		Yaourt aromatisé 
Fruit de saison	Compote biscuitée	Far breton 		Fruit de saison 
S/V: Pané de blé fromage épinards	S/P: Tarte au fromage S/V: Tarte au fromage / Poisson en sauce	S/V: Poisson meunière		


 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 de cœur de palmiers: Cœurs de palmiers, pommes de terre, tomates, maïs
Chou blanc à la japonaise: Chou blanc, sésame, soja, sucre roux

S/V : Sans Viande

S/P : Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc