





















Menus scolaires FERRIERES EN BRIE



Semaine du 30/01 au 03/02/23

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte BIO  (vinaigrette moutardée) *** Hachis parmentier  (plat complet) SV : Parmentier végétal  (plat complet) *** – *** Saint-paulin *** Mousse au chocolat* SV : Lacté saveur vanille	Pizza royale*  (Jambon, mozzarella, champignons, edam, emmental) (*) Pizza au fromage  SV : Pizza au fromage  *** Emincé de dinde LR  sauce navarin (Jus de veau, concentré tomate, macédoine, oignon, ciboulette, cerfeuil, laurier, estragon, persil) SV : Merlu  sauce béarnaise *** Petits pois BIO  *** Fromage fondu petit moulé nature *** Pomme	Velouté de carottes *** Bœuf façon Goulash SV : Emincé végétal  sauce aux oignons *** Riz BIO  *** Overnat *** Compote pomme pêche allégée en sucre	***CHANDELEUR*** Tarte aux poireaux *** Davicroquettes de poisson blanc   *** Cordiale de légumes  (carotte, haricot vert, céleri, oignon) *** Petit fromage frais aux fruits *** Crêpe + sucre 	***Menu végétarien & BIO*** Betteraves BIO  (vinaigrette moutardée) *** Gratin de brocoli cheddar mozzarella (Brocoli BIO ) *** Torsades BIO  *** Yaourt BIO  *** Fruit BIO 
Palmiers glacés au sucre Yaourt à boire	Madeleine Petit fromage frais sucré	Cake fondant fourré citron Lait	Brioches pépites de chocolat Yaourt aromatisé	Petit beurre Compote pomme ananas allégée en sucre

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

