
















Menus scolaires Ferriere en Brie 77

0

Semaine du 20 au 24 Mars 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade Napoli (tortis 3 couleurs, tomates, maïs) ***</p> <p>Tortilla plancha </p> <p>Salade verte BIO </p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>***Menu BIO***</p> <p>Carottes râpées BIO   et vinaigrette moutardée ***</p> <p>Sauté de bœuf BIO  sauce aux fines herbes (fines herbes, échalotes)</p> <p>SV: galette végétale emmental BIO </p> <p>Haricots verts BIO </p> <p>Fromage blanc nature BIO  et sucre</p> <p>Cake nature BIO  </p>	<p>Macédoine mayonnaise (carottes, petits pois, haricots verts, navets, flageolets) ***</p> <p>Beaufilet de colin d'Alaska  sauce à l'oseille (crème, oseille)</p> <p>Torsades</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri rémoulade (céleri frais râpé, mayonnaise) ***</p> <p>Dahl de lentilles </p> <p>Riz créole BIO </p> <p>Fromage frais petit contentin</p> <p>Liegeois au chocolat^o SV: lacté saveur vanille</p>	<p>Tarte aux 3 fromages  (fromage blanc, mozzarella, emmental) ***</p> <p>Haché de poulet sauce printanière (macédoine de légumes, ail, ciboulette, estragon, oignon, persil)</p> <p>Purée de patate douce et pommes de terre</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison BIO </p>
<p>Palmier glacé au sucre Lait</p>	<p>Palet breton Yaourt aromatisé</p>	<p>Gâteau fourée cacao Petit fromage frais nature et sucre</p>	<p>Petit beurre Fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Biscuit sablé coco Yaourt nature et sucre</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

^o Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

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

