

Menus scolaires Ferriere en Brie 77

Semaine du 06 au 10 Mars 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Scarole et croutons et vinaigrette moutardée ***</p> <p>Lentilles tomates </p> <p>***</p> <p>Riz créole BIO </p> <p>***</p> <p>Fromage fondu vache qui rit ***</p> <p>Mousse saveur chocolat au lait° ***</p>	<p>Taboulé (Semoule, tomate, oignon, poivron rouge) ***</p> <p>Escalope de dinde LR  sauce Normande (crème, champignons)</p> <p><i>SV: Filet de colin d'Alaska pané</i></p> <p>Petits pois carottes</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées et vinaigrette moutardée ***</p> <p>Roti de veau sauce au thym</p> <p><i>SV: Palet végétal maraîcher</i></p> <p>***</p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>***</p> <p>Emmental</p> <p>***</p> <p>Compote pomme-cassis allégée en sucre</p>	<p>Crêpe à l'emmental </p> <p>***</p> <p>Dos de colin d'Alaska  sauce au citron (jus de citron, persil)</p> <p>***</p> <p>Haricots beurre</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>***Menu BIO***</p> <p>Betteraves BIO  et vinaigrette moutardée ***</p> <p>Galette   provençale BIO</p> <p>***</p> <p>Torsades BIO </p> <p>***</p> <p>Camembert BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIO </p>
<p>Galette bretonne Fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Palet breton Lait</p>	<p>Madeleine Fruit de saison</p>	<p>Quatre quart Lait</p>	<p>Gaufrette vanille Petit fromage frais nature et sucre</p>

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 (*)

