

# Menus scolaires - Ferrières-en-Brie



Semaine du 16 au 20 Octobre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomate BIO  vinaigrette moutardée ***</p> <p>Pilon de poulet BIO  sauce aux fines herbes <i>SV: Pané fromager</i> ***</p> <p>Petits pois BIO  ***</p> <p>Coulommiers BIO  ***</p> <p>Cake BIO aux pépites de choco  ***</p>	<p>Salade coleslaw ***</p> <p>Tortilla plancha ***</p> <p>Duo d'haricots verts et haricots beurre ***</p> <p>Yaourt nature BIO  et sucre ***</p> <p>Cookie pépites de chocolat ***</p>	<p>Saucisson à l'ail * et cornichon <i>s/porc : roulade de volaille</i> <i>SV : duo de crudités</i> ***</p> <p>Beaufilet de Hoki  sauce curry ***</p> <p>Purée de courgettes BIO  et pommes de terre ***</p> <p>Brie ***</p> <p>Fruit ***</p>	<p>Crêpe à l'emmental  ***</p> <p>Mijoté de bœuf sauce aux poivrons <i>SV: Poisson blanc pané</i> ***</p> <p>Riz créole BIO  ***</p> <p>Fromage fondu petit moulé ail et fines herbes ***</p> <p>Compote de framboise allégée en sucre ***</p>	<p>Betterave vinaigrette moutardée ***</p> <p>Pavé de lieu noir sauce citron  ***</p> <p>Coquillettes ***</p> <p>Buchette de lait mélangés (chèvre et lait) ***</p> <p>Fruit ***</p>
<p>Moelleux au citron</p> <p>Petit fromage nature et sucre</p>	<p>Sablé sportif</p> <p>Lait</p>	<p>Galette bretonne</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Madeleines</p> <p>Fruit</p>	<p>Palmiers</p> <p>Lait</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 (\*)

