






Menus Ferrières-en-Brie



Semaine du 18 au 22 Décembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade coleslaw</p> <p>***</p> <p>Sauté de porc sauce caramel * (*sauté de dinde sauce caramel)</p> <p>SV: Crispidor à l'emmental</p> <p>***</p> <p>Boulgour</p> <p>***</p> <p>Gouda</p> <p>***</p> <p>Lacté saveur chocolat</p>	<p>Tarte aux légumes du soleil BIO </p> <p>***</p> <p>Omelette BIO </p> <p>***</p> <p>Haricots Beurre</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre </p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Pâté de campagne * et cornichon (*pâté de volaille en croûte)</p> <p>***</p> <p>Merguez</p> <p>SV: Davidcroquette</p> <p>***</p> <p>Legumes couscous</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>***</p> <p>Fruit </p>	<p>REPAS DE NOEL</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>***</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Sauce tomate au thon et basilic</p> <p>***</p> <p>Coquillettes</p> <p>***</p> <p>Petit roulé Fol Epi</p> <p>***</p> <p>Compote pomme framboise allégée en sucre</p>
<p>Gaufre nappée chocolat</p> <p>Fruit</p>	<p>Quatre quart</p> <p>Lait</p>	<p>Biscuit sablé</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Fondant chocolat Mameluk</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p>	<p>Cake fondant fourré citron</p> <p>Fruit</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 (*)

