

Menus Ferrières-en-Brie



Semaine du 27 Novembre au 01 Décembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Macédoine mayonnaise BIO </p> <p>***</p> <p>Bœuf BIO façon bourguignonne (champignons, oignons) </p> <p>SV: Crispidor à l'emmental</p> <p>***</p> <p>Riz créole BIO </p> <p>***</p> <p>Fromage fondu Vache qui rit BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>***</p> <p>Saucisse de Toulouse * (*saucisse de volaille)</p> <p>SV: Nuggets de blé</p> <p>***</p> <p>Coquillettes BIO </p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Compote pomme framboise allégée en sucre</p>	<p>Tarte 3 fromages </p> <p>***</p> <p>Rôti de veau sauce échalotte</p> <p>SV: Beaufilet de colin d'Alaska sauce bery</p> <p>***</p> <p>Chou fleur</p> <p>***</p> <p>Gouda</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Chou blanc vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Tajine marocain (pois chiche, carotte bâtonnet, patate douce, olive verte) </p> <p>et Semoule </p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>Maasdam BIO </p> <p>***</p> <p>Mousse saveur chocolat au lait°</p>	<p>Salade d'endive vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Calamars à la romaine </p> <p>***</p> <p>Epinards sauce bechamel</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>***</p> <p>Choco trésor </p>
<p>Petit beurre</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p>	<p>Biscuit sablé</p> <p>Fromage blanc fruité</p>	<p>Gâteau fourré pomme cannelle</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p>	<p>Madeleine</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Gaufrette vanille</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 (*)



Végétarien



Décongelé