

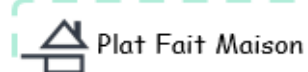


MENU - Ecole Sancy-lès-Meaux



SEMAINE 45 - DU 6 AU 10 NOVEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage aux 7 légumes	Salade des Andes		Concombres à la crème 	Salami*
Saucisse fumée*	Escalope de poulet grillée		Omelette	Filet de colin papillote 
Haricots verts 	Carottes au jus		Gratin dauphinois	Chou-fleur au fromage
Buchette	Yaourt aromatisé		Yaourt nature	Cantadou
Crème dessert chocolat	Ananas au sirop		Madeleine 	Liégeois vanille
S/P: Saucisse de volaille S/V: Croustillant au fromage	S/V: Marmite de poisson			S/P: Roulade de volaille S/V: Accras de poisson



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade des Andes: Quinoa, concombres, radis, tomates, surimi

S/V : Sans Viande

S/P : Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

MENU - Ecole Sancy-lès-Meaux



SEMAINE 46 - DU 13 AU 17 NOVEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Pizza</p> <p>Escalope de poulet à la tomate</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Gaufre liégeoise</p> <p>S/V: Poisson en sauce</p>	<p>Velouté de légumes</p> <p>Raviolini ricotta épinards (PC)</p> <p>Chanteneige</p> <p>Cookies vanille pépites au chocolat</p> 		<p>Terrine de légumes sauce ciboulette</p> <p>Cassoulet* (PC) </p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Gâteau de semoule</p> <p>S/P: Cassoulet au poulet (pc) S/V: Falafel en sauce</p>	<p>Carottes râpées aux agrumes</p> <p>Filet de lieu frais à la provençale</p> <p>Pommes darphins</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison </p>

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:




- S/V : Sans Viande S/P : Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



MENU - Ecole Sancy-lès-Meaux



SEMAINE 47 - DU 20 AU 24 NOVEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Œuf dur mayonnaise		Salade verte 	Salade piémontaise
Boulettes d'agneau marengo	Pané fromager		Paella (PC) 	Steak haché de cabillaud
Semoule	Lentilles		Tartare ail et fines herbes	Gratin de salsifis
Rondelé	Fruit de saison		Tarte aux pommes	Fromage ovale
Compote de pommes			S/V: Paëlla de la mer	Flan nappé caramel
S/V: Marmite de poisson				S/V: Salade piémontaise sans viande



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade piémontaise: Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives, cornichons, œuf dur

S/V : Sans Viande

S/P : Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

MENU - Ecole Sancy-lès-Meaux



SEMAINE 13- DU 27 AU 1er DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de cœurs de palmier	Œuf dur mayonnaise		Salade verte emmental et croustons	Surimi mayonnaise
Sauté de poulet à la niçoise	Fricadelle de bœuf aux oignons		Couscous végétal (PC)	Haché de thon
Cocos mijotés	Beignets de courgettes		Fruit de saison	Gratin d'épinards
Pont l'évêque	Chanteneige			Yaourt aromatisé
Crème dessert vanille	Compote biscuitée			Fruit de saison
S/V: Pané de blé fromage épinards	S/V: Poisson en sauce			

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade de cœur de palmiers: Cœurs de palmiers, pommes de terre, tomates, mais

S/V : Sans Viande

S/P : Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc