










MENU - Ecole Germigny-l'Evêque


SEMAINE 40 - DU 02 AU 06 OCTOBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Salade verte	Pommes de terre ciboulette	Pâté en croûte*	Concombres vinaigrette 	Oeuf dur mayonnaise 
Lasagnes végétarienne (PC)	Grignotines de porc barbecue*	Bœuf mironton 	Poisson pané	Emincé de poulet façon kebab
Yaourt aux fruits mixés 	Jardinière de légumes 	Pommes vapeur	Haricots verts	Purée
Fruit de saison	Saint-Nectaire	Fromage frais nature	Brie	Yaourt aromatisé
	Fruit de saison	Fruit de saison	Muffin au chocolat	Fruit de saison 
	S/P: Paupiette de dinde aux champignons S/V: Poisson en sauce	S/P: Roulade de volaille S/V: Marmite de poisson		S/V: Croustillant au fromage


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 Germigny-l'Evêque




SEMAINE 41- DU 9 AU 13 OCTOBRE


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates à l'échalotte	Macédoine mayonnaise	Mortadelle*	Quiche lorraine*	Carottes râpées
Rôti de porc au miel*	Poisson meunière 	Boulettes de bœuf à la Hongroise 	Steak haché ketchup 	Chili végétarien (PC)
Spaghetti	Haricots beurre	Semoule	Petits pois	Emmental
Brebicrème	Buchette	Brie 	Petit suisse aromatisé 	Fruit de saison
Liégeois vanille	Donuts	Salade de fruits frais	Fruit de saison 	
S/P: Rôti de dinde au miel S/V: Falafel à la tomate		S/P: Roulade de volaille S/V: Betteraves vinaigrette / Poisson sauce crustacés	S/P: Tarte au fromage S/V: Tarte au fromage / Steak haché au thon	


 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:

Sauce à l'Hongroise: Paprika, oignons, céleri, poivrons, tomates, vin blanc, bouillon de bœuf

Salade surprise: Pâtes, tomates, maïs

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 Germigny-l'Evêque



SEMAINE 42- DU 16 AU 20 OCTOBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI

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:

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

MENU - Centre de loisirs Germigny-l'Evêque



SEMAINE 43- DU 23 AU 27 OCTOBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Saucisson sec*	Salade Louisiane	Carottes râpées	Oeuf dur
Nuggets de poulet	Filet de colin au citron	Sauté de poulet façon thaï	Bolognaise végétarienne	Escalope de dinde pané
Julienne de légumes	Frites	Chou-fleur persillés	Spaghetti	Ratatouille et pommes de terre
Croc 'Lait	Boursin	Rouy	Petit suisse nature	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Marbré au chocolat	Eclair au chocolat	Fruit de saison
S/V: Nuggets de poisson	S/P: Maïs au thon S/V: Maïs au thon	S/V: Omelette		S/V: Poisson en sauce

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:

Salade Louisiane: Haricots rouge, tomates, maïs

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc