

- Féculents et céréales
- Produits laitiers
- Légumes ou fruits

Favières

Menus scolaires du 27 septembre au 08 octobre 2021

- Produits protidiques
- Produits sucrés
- Matières grasses

Semaine du 27/09 au 01/10/2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Saucisson à l'ail* + Cornichon	Salade piémontaise	Tomate	Chou rouge BIO	Scarolee
Lasagnes bolognaise	Emincé de poulet sauce crème	Sauté de boeuf sauce madère	Nuggets de pois chiches BIO	Boulettes à l'agneau sauce aux fines herbes
	Haricots verts	Semoule		Frites
Fraidou	Yaourt	Overnat	Carottes BIO	Camembert
Pomme	Poire	Mousse au chocolat	Petit suisse BIO + sucre	Compote pomme abricot
			Madeline épautre BIO	

Semaine du 04/10 au 08/10/2021



= *Produit de la semaine*



=

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Quiche lorraine*	Radis + beurre	Betteraves	Salade verte BIO	Tomate
Aiguillettes de poulet sauce rôtie	Cordon bleu de dinde	Haché au cabillaud	+ oignons frits	Colin d'Alaska meunière
Petits pois	Pâtes de couleur	Purée d'épinards	Ravioli tofu basilic BIO	Poireaux béchamel
Les fripons	Hollandette	Brie	+ Emmental râpé	Fromage frais fruité
Crème dessert caramel	Raisin blanc	Banane	Coquillettes BIO	Muffin chocolat pépites de chocolat
			<i>(uniquement pour le menu 1 bio/jour)</i>	
			Gouda BIO	
			Purée de pomme BIO	

Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

(*) Plat à base de porc



= The Global Partnership for Good Agricultural Practice



Menus de la semaine

Lundi 11 octobre 21

Œuf dur
mayonnaise

Blanquette
végétarienne

(Haricots blancs,
champignons, carottes,
sauce blanquette)

Riz

Tome py

Liégeois pomme
châtaigne

Mardi 12 octobre 21

Tomate

Emincé de poulet
sauce aux
pruneaux

Haricots beurre

Fromage frais

Tarte à la myrtille

Mercredi 13 octobre 21

Taboulé

Boulettes au
bœuf sauce
lyonnaise

Gratin trop chou

(Brocoli, chou-fleur,
béchamel)

Edam

Raisin blanc

Jeudi 14 octobre 21

Scarole

Pommes de terre
montagnardes

(Pommes de terre, dés de
dinde, oignons, béchamel
au fromage à tartiflette)

Vache picon

Compote pomme
banane

Vendredi 15 octobre 21

Salade
d'endives

Beaufilet de colin
sauce
bouillabaisse

Torsades

Yaourt de la
ferme de Sigy +

sucre

Kiwi
















- Féculents et céréales
- Produits laitiers
- Légumes ou fruits

NOM DU CLIENT : Favières

Menus choix scolaires du 11 octobre au 22 octobre 2021

- Produits protidiques
- Produits sucrés
- Matières grasses

Semaine du 11/10 au 15/10/2021 - *Semain du goût*















Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p><i>Blanquette végétarienne</i> (Haricots blancs, champignons, carottes, sauce blanquette)</p> <p> </p> <p>Riz</p> <p>Tome py</p> <p><i>Liégeois pomme châtaigne</i>  </p>	<p>Scarole</p> <p>Emincé de poulet sauce aux pruneaux</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage frais </p> <p><i>Tarte à la myrtille</i> </p>	<p>Taboulé </p> <p>Boulettes au bœuf sauce lyonnaise</p> <p><i>Gratin trop chou</i>  (Brocoli, chou-fleur, béchamel)</p> <p>Edam </p> <p>Raisin blanc</p>	<p>Tomate</p> <p><i>Pommes de terre montagnardes</i></p> <p></p> <p>(Pat complet : Pommes de terre, dés de dinde, oignons, béchamel au fromage à tartiflette)-</p> <p>Vache picon </p> <p>Compote pomme banane</p>	<p>Salade d'endives </p> <p><i>Beaufilet de colin sauce bouillabaisse</i> </p> <p>Torsades</p> <p><i>Yaourt de la ferme de Sigy</i>  + sucre </p> <p>Kiwi</p>

Semaine du 18/10 au 22/10/2021



= *Produit de la semaine*



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Crêpe à l'emmental</p> <p>Wings de poulet mexicaine</p> <p>Carottes</p> <p>Petit moulé nature </p> <p>Raisin blanc</p>	<p>Concombre BIO </p> <p>Quenelles natures BIO en sauce </p> <p>Lentilles BIO </p> <p>Coulommiers BIO </p> <p>Crème dessert chocolat BIO </p>	<p>Salade coleslaw </p> <p>Omelette </p> <p>Haricots verts</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Barre bretonne</p>	<p>Salade mixte</p> <p>Hachis parmentier </p> <p>Saint paulin </p> <p>Compote pomme fraise</p>	<p>Betteraves </p> <p><i>Nuggets de poisson</i> </p> <p>Ratatouille/ coquillettes</p> <p>Fromage frais </p> <p>Banane</p>

Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

(*) Plat à base de porc



The Global Partnership for Good Agricultural Practice

