












MENU - Ecole Jouy-sur-Morin



SEMAINE 36 - DU 4 AU 8 SEPTEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Melon   Spaghetti bolognaise (PC) Pâtisserie S/V: Spaghetti au thon	Colin meunière  Jardinière de légumes Livarot Fruit de saison 		Concombres vinaigrette  Omelette fromage Fusilli tricolore Fruit de saison  	Salade brésilienne Aiguillettes de poulet à la crème Gratin de courgettes Petit suisse aromatisé  S/V: Omelette fromage

 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 brésilienne: Pommes de terre, cœur de palmiers, 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



SEMAINE 37 - DU 11 AU 15 SEPTEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate	Oeuf dur mayonnaise		Crêpe au fromage	Concombres vinaigrette
Bœuf bourguignon (PC)	Raviolini ricotta et épinards (PC)		Poule au pot (PC)	Nuggets de poisson
	Fruit de saison			Riz
Crème dessert chocolat			Gâteau marbré	Compote de pommes-abricots
S/V: Pané fromager			S/V: Feuilleté 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:

Légumes du pot: Pommes de terre, carottes, chou blanc

S/V; Sans viande





S/P; Sans porc

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 38 - DU 18 AU 23 SEPTEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Escalope viennoise</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Ananas au sirop</p> <p>S/V: Nuggets de poisson</p>	<p>Tarte aux poireaux</p> <p>Merlu sauce provençale </p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>Crème dessert vanille</p>		<p>Betteraves à l'échalotte</p> <p>Rôti de veau au thym</p> <p>Trio de légumes </p> <p>Petit moulé</p> <p>S/V: Boulettes de sarrasin</p>	<p>Tomate farcie veggie</p> <p>Riz</p> <p>Fromage blanc </p> <p>Palet breton</p> 



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 Jouy-sur-Morin



SEMAINE 39 - DU 25 AU 29 SEPTEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Melon </p> <p>Jambonneau aux petits légumes*</p> <p>Purée</p> <p>Camembert</p> <p>S/P: Jambon de dinde aux petits légumes S/V: Poisson en sauce</p>	<p>Omelette basquaise Haricots verts persillés </p> <p>Edam</p> <p>Cookies vanille aux pépites de chocolat </p> 			<p>Salade coleslaw </p> <p>Colin poêlé au beurre </p> <p>Chou-fleur et brocolis</p> <p>Liégeois au chocolat</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:

Salade coleslaw: Chou blanc et carottes râpés

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc