














MENU - Ecole de Hautefeuille



SEMAINE 36 - DU 4 AU 8 SEPTEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Melon 	Carottes râpées 		Concombres vinaigrette 	Salade brésilienne
Spaghetti bolognaise (PC) 	Merlu façon papillote 		Omelette fromage Fusilli tricolore	Aiguillettes de poulet à la crème
Chantailou	Purée		Coulommiers	Petits pois-carottes
Pâtisserie	Fromage blanc 		Fruit de saison 	Tartare nature
S/V: Spaghetti au thon	Fruit de saison 			Fruit de saison 
				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, 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 de Hautefeuille



SEMAINE 39 - DU 25 AU 29 SEPTEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Salade de maïs			Salade coleslaw
Sauté de dinde à l'estragon	Omelette basquaise Haricots verts persillés			Aiguillettes de colin aux céréales
Tortis	Edam			Epinards à la crème
Camembert	Cookies vanille aux pépites de chocolat			Gouda
Fruit de saison				Liégeois au chocolat
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 de maïs: Maïs, tomates, poivrons, olives noires
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