

-  Féculents et céréales
-  Produits laitiers
-  Légumes ou fruits

NOM DU CLIENT : LÉCHELLE

Menus choix scolaires du 28 septembre au 09 octobre 2020

-  Produits protidiques
-  Produits sucrés
-  Matières grasses

Semaine du 28/09 au 02/10/2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Roulade de volaille + Cornichon</p> <p>Chili con carne</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Kiwi </p>	<p> Tomate</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce safranée</p> <p>Petits pois</p> <p>Brie</p> <p>Fourrandise fourrée fraise</p>		<p>Nouilles savoisiennes basilic</p> <p>Nuggets de blé </p> <p>Carottes</p> <p>Fromage frais</p> <p>Raisin </p>	<p>Scarole </p> <p>Parmentier de poisson</p> <p>Purée</p> <p>Saint môret</p> <p>Compote pomme banane</p>

Semaine du 05/10 au 09/10/2020



= Produit de la semaine



= Produit de saison



= Agriculture raisonnée

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Céleri rémoulade</p> <p>Mijoté de bœuf sauce western</p> <p>Boulghour</p> <p>Coulommiers</p> <p>Novly chocolat</p>	<p>Salade piémontaise</p> <p>Rissolette de veau</p> <p>Chou fleur</p> <p>Bûchette</p> <p>Raisin </p>		<p>Salade mixte </p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Yaourt</p> <p>Madeleine</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Poisson blanc pané</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Saint paulin</p> <p>Banane </p>

Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

(*) Plat à base de porc



The Global Partnership for Good Agricultural Practice



-  Féculents et céréales
-  Produits laitiers
-  Légumes ou fruits

NOM DU CLIENT : LÉCHELLE

Menus choix scolaires du 12 octobre au 23 octobre 2020

-  Produits protidiques
-  Produits sucrés
-  Matières grasses

Semaine du 12/10 au 16/10/2020 - *Semaine du goût*

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves </p> <p>Aiguillettes de poulet sauce à la moutarde de Meaux </p> <p>Coquillettes + Emmental râpé</p> <p>Ile flottante </p>	<p>Scarole + noix </p> <p>Saucisse de Toulouse*</p> <p>Lentilles</p> <p>Saint nectaire </p> <p>Raisin </p>	<p></p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Omelette sauce basquaise </p> <p>Haricots plats </p> <p>Crème de brebis</p> <p>Gâteau Basque </p>	<p>Roulé au fromage </p> <p>Beaufilet de hoki sauce dieppoise</p> <p>Brocolis</p> <p>Camembert</p> <p>Pomme </p>

Semaine du 19/10 au 23/10/2020 – *Vacances scolaires*

 = *Produit de la semaine*

 = *Produit de saison*

 = *Agriculture raisonnée*

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Taboulé</p> <p>Rice thaï balls</p> <p>Carottes</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Raisin </p>	<p>Salade iceberg</p> <p>Macaroni bolognaise</p> <p>-</p> <p>Overnat</p> <p>Flan nappé caramel</p>		<p>Concombre</p> <p>Bœuf bourguignon</p> <p>Blé</p> <p>Brie</p> <p>Compote pomme banane</p>	<p>Tomate</p> <p>Colin d'Alaska meunière</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage frais fruité</p> <p>Chouquettes à la crème vanille</p>

Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

(*) Plat à base de porc

 = The Global Partnership for Good Agricultural Practice

