

NOM DU CLIENT : LUMIGNY – NESLES - ORMEAUX

Menus scolaires du 8 au 19 mai 2017

Aliments à base de protéines

Féculents et céréales



Légumes ou fruits

Produits laitiers

Aliments apportant du sucre

Aliments apportant beaucoup de matières grasses

Semaine du 08/05 au 12/05/2016

Lundi - Férié	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 	<p>Tomate</p> <p>Haché de colin tomate ciboulette</p> <p>Torsades</p> <p>Saint Paulin (à couper)</p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p>Concombre</p> <p>Rôti de porc sauce au thym (*)</p> <p>Gratin de courgettes / pommes de terre</p> <p>Coulommiers</p> <p>Purée pomme-coing</p>	<p>Salade Iceberg</p> <p>Chili con carne et son riz</p> <p>Yaourt</p> <p>Banane</p>	<p>Salade piémontaise</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage frais</p> <p>Tarte aux cerises</p>


Semaine du 15 au 19/05/2017

 = **Nouveauté**

 = **Produit de saison**

 = **Agriculture raisonnée**

 = **produit local**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Sauté de porc sauce ciboulette (*)</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Fraidou</p> <p>Poire</p>	<p>Crêpe à l'emmental</p> <p>Cordon bleu de dinde</p> <p>Carottes</p> <p>Fromage frais fruité</p> <p>Pomme Golden</p>	<p>Tomate</p> <p>Palets à l'emmental</p> <p>Spaghetti</p> <p>Holandette</p> <p>Maestro vanille</p>	<p> Carottes râpées</p> <p>Boulettes au bœuf sauce barbecue</p> <p>Brocolis</p> <p>Yaourt</p> <p>Gaufre nappée chocolat</p>	<p>Salade Grecque</p> <p>Bouchées de poulet sauce aux olives</p> <p>Purée</p> <p>Camembert</p> <p>Compote pomme fraise</p>

Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

(*) Plat à base de porc

 = The Global Partnership for Good Agricultural Practice

