



## Ecole maternelle et primaire Chomérac

Menus du

2 octobre 2017

au

6 octobre 2017

SEMAINE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>1 Entrées</b>	betterave mimosa	taboulé maison 	Salade composée 	cœur de palmier tomate maïs 
<b>2 Plats</b>	steak haché en sauce	Escalope de volaille forestière 	 roti de porc	Filet de lieu sauce vin blanc
<b>3 Garnitures</b>	purée de pomme de terre	épinard à la crème	brocolis	riz pilaf
<b>5 Desserts</b>  <b>4 Produits Laitiers</b>	Yaourt aromatisé	 fruits de saison	beignets aux pommes	bûche de chèvre  Fruit de saison



boeuf français



porc français



volaille française



Produit labellisé A.B.\*



Produit local



Produit de saison



Cuisiné par nos soins



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN









## Ecole maternelle et primaire Chomérac

Menus du

9 octobre 2017

au

13 octobre 2017

SEMAINE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>1 Entrées</b>	Radis beurre 	Tarte au fromage	Tomates mais	Concombre féta
<b>2 Plats</b>	 Jambon grillé	Filet de colin marinière 	 Bœuf bourguignon	Poisson pané citron
<b>3 Garnitures</b>	 Pomme de terre au four	 Ratatouille niçoise	 Carottes braisées	macaroni
<b>4 Produits Laitiers</b>				Cantadou
ou <b>5 Desserts</b>	Velouté fruit	Fruit de saison	 Marbré au chocolat	Abricots au sirop



bœuf français



porc français



volaille française



Produit labellisé A.B.\*



Produit local



Produit de saison



Cuisiné par nos soins



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN












## Ecole maternelle et primaire Chomérac

Menus du

16 octobre 2017

au

20 octobre 2017

SEMAINE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>1 Entrées</b>	Carotte rapée et œuf dur	Musclun à la mimolette	Salade de riz nicoise 	Pate breton 
<b>2 Plats</b>	poulet basquaise 	 Chipolatas	 Sauté de boeuf à la provençale	Cabillaud à la bretonne
<b>3 Garnitures</b>	semoule	 Bombine	 ratatouille	choux fleurs en gratin
<b>4 Produits Laitiers</b>				Coulommiers
ou				
<b>5 Desserts</b>	gâteau basque 	Fromage blanc marron 	 salade de fruits frais	 far breton



boeuf français



porc français



volaille française



Produit labellisé A.B.\*



Produit local



Produit de saison



Cuisiné par nos soins



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN






## Ecole maternelle et primaire Chomérac

Menus du

23 octobre 2017

au

27 octobre 2017

SEMAINE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>1 Entrées</b>	Salade coslaw	salade grecque 	Salade verte 	Feuilleté hot dog
<b>2 Plats</b>	 hachis parmentier	escalope viennoise	Couscous garni	Filet de merlu diepoise
<b>3 Garnitures</b>	 purée	épinards béchamel	semoule couscous	Potiron en gratin
<b>4 Produits Laitiers</b>				cantal
ou <b>5 Desserts</b>	Fruit de saison	Tarte aux pomme 	Fromage blanc myrtille	fruit de saison



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN