

ESCR SAINTE MARIE

Déjeuners du **lundi 4 novembre** au **vendredi 8 novembre 2024**

* Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements et du respect des saisons !

LUNDI	Logos	MARDI	Logos	MERCREDI	Logos	JEUDI	Logos	VENDREDI	Logos
AWAY WE GO		LES CLASSIQUES		LES CLASSIQUES		LES CLASSIQUES		COMME CHEZ MAMIE	
Betteraves vinaigrette		Salade verte	 	Salade de boulgour		salade de haricots vert		Salade à composer	
						Poulet roti mariné		Rôti de porc	 
		Poisson & sa sauce du jour		Mijoté de bœuf et sa sauce tomate					 Contient au moins 1 produit bio
Cordon bleu								Haricots verts sautés	 
Carottes persillées		Purée de potiron		Brocolis braisés					
						Pommes wedges			 Contient au moins 1 produit local
Samos		Mimolette		Yaourt nature				Fromage blanc	 
						Yaourt aromatisé			 Poisson frais
									
creme desser vanille		pâtisserie du jour		Ananas		Fruit à croquer		Riz au lait vanille	

CHAQUE JOUR UNE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON !

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant (conformément au règlement UE n° 1169/2011)
concernant les "toppings" et les "ptits plus" est à votre disposition

ATTENTION une liste supplémentaire d'allergènes

ESCR SAINTE MARIE

Déjeuners du **lundi 11 novembre** au **vendredi 15 novembre 2024**

* Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements et du respect des saisons !

LUNDI	Logos	MARDI	Logos	MERCREDI	Logos	JEUDI	Logos	VENDREDI	Logos
FÉRIÉ		LES CLASSIQUES		LES CLASSIQUES		AWAY WE GO		COMME CHEZ MAMIE	
		Salade verte 		Endives & croustons 		Salade à composer : 		Les salades Zéro Gaspi! 	
		Filet de poisson pané		Haut de cuisse de poulet rôti 		Porc au caramel 		Bœuf bourguignon 	
		Purée de pomme de terre		Riz 		Nouilles chinoises		Carottes fraîches fondantes 	
		vache qui rit 		Fromage blanc		Yaourt nature 		Camembert 	
		Crème dessert vanille		Fruit de saison 		Compote de fruits sans sucre ajouté 		Moelleux surprise aux fruits rouges	



Contient au moins 1 produit bio



Produit qualifié EGALIM



Contient au moins 1 produit local



Poisson frais



CHAQUE JOUR UNE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON !

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant (conformément au règlement UE n° 1169/2011)

les "toppings" et les "ptits plus" est à votre disposition

ATTENTION une liste supplémentaire d'allergènes concernant



ESCR SAINTE MARIE

Déjeuners du **lundi 18 novembre** au **vendredi 22 novembre 2024**

** Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements et du respect des saisons !*

LUNDI	Logos	MARDI	Logos	MERCREDI	Logos	JEUDI	Logos	VENDREDI	Logos
LES CLASSIQUES		COMME CHEZ MAMIE		LES CLASSIQUES		ANIMATION		AWAY WE GO	
Salade de coquillettes		Salade verte	 	Salade de pamplemousse		salade de maïs		Les Salades Zéro Gaspi'	
Saute de porc mijotée		Boulettes de boeuf à la sauce tomate	 	Pané epinard et emmental		Chili con carne		Sauté de dinde tex mex	 
Haricots verts		Embeurré de chou		*		Bœuf haché		Semoule	 
Emmental		Yaourt nature		Spaghetti		Riz & haricots rouges		Fromage blanc	 
Salade d'oranges		Gâteau de riz au caramel		Gouda		Yaourt nature		Ananas	   
				Crème brûlée		Dessert du chef !			

CHAQUE JOUR UNE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON !

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant (conformément au règlement UE n° 1169/2011)

les "toppings" et les "p'tits plus" est à votre disposition

ATTENTION une liste supplémentaire d'allergènes concernant

ESCR SAINTE MARIE

Déjeuners du **lundi 25 novembre** au **vendredi 29 novembre 2024**

** Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements et du respect des saisons !*

LUNDI	Logos	MARDI	Logos	MERCREDI	Logos	JEUDI	Logos	VENDREDI	Logos
AWAY WE GO		LES CLASSIQUES		AWAY WE GO		COMME CHEZ MAMIE		LES CLASSIQUES	
Chou chinois vinaigrette		Riz niçois (riz, œuf dur, thon, haricots verts)		Mâche		carottes rapées	 	Les Salades Zéro Gaspil'	
Poulet au curry		Beignets de poisson		Porc Kalua		Pasta		Émincé de bœuf aux oignons	
Tortis		Carottes braisées		Polenta		al pesto		Gratin de potiron	
Tomme blanche		Coulommiers		Yaourt aromatisé		Fromage blanc et ses toppings		Edam	
Flan caramel		Pommes de nos vergers		Crème dessert vanille		Fruit à croquer		Brownie surprise du chef	



Contient au moins 1 produit bio



Produit qualifié EGALIM



Contient au moins 1 produit local



Poisson frais



CHAQUE JOUR UNE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON !

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant (conformément au règlement UE n° 1169/2011)
concernant les "toppings" et les "ptits plus" est à votre disposition

ATTENTION une liste supplémentaire d'allergènes