











Menu CARTE SCOLAIRE pour Primaire semaine n°05 (du 29 janvier au 2 février 2024)

	Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 31	Jeudi 1 Menu végétarien	Vendredi 2
	Taboule de semoule bio orientale    A	Potage st germain  A		Pate breton  A	Crepe fourree A
	Salade paysanne au thon A	Carottes rapées vinaigrette A		Salade du beam A	
	Pizza  A	Pave de hoki a la brunoise de leg  A		Steack hache lit de tomates	Escalope viennoise A
	Riz bio creole   A	Haricots verts sautes A		Pommes noisettes A	Duo de chou fleur et brocoli A
	St nectaire A	Camembert A		St paulin  A	Pates penne rigate A
	Yaourt sucre 'campagne de france'   A	Bleu  A		Fromage blanc sucre A	Pyrenees A
	Yaourt aux fruits de la fromagerie maurice A	Yaourt sucre 'campagne de france'   A		Crepe au beurre sale  A	Compote de pommes bio  A
	Beignet au chocolat A	Palet breton			Cake aux pepites de chocolat A

Légende :  = Recommandation nutritionniste  = Contient du porc   = Agriculture biologique  = Agriculture maîtrisée ou développement durable **A** = Contient un ou des allergènes

Descriptions de plats :

Taboule de semoule bio oriental : semoule BIO, tomates, courgettes, poivrons, pois chiches, vinaigrette à l'huile d'olive
 Salade paysanne au thon : thon, flageolets, tomates, poivrons, vinaigrette ciboulette, oignons et persil
 Potage st germain : potage aux petits pois et carottes
 Salade du beam : tomates, thon, haricots verts, échalotes