

Restaurant scolaire 1 Sartilly (Maternelles CP)
Du 02/09/2024 au 06/09/2024

Menu tradition

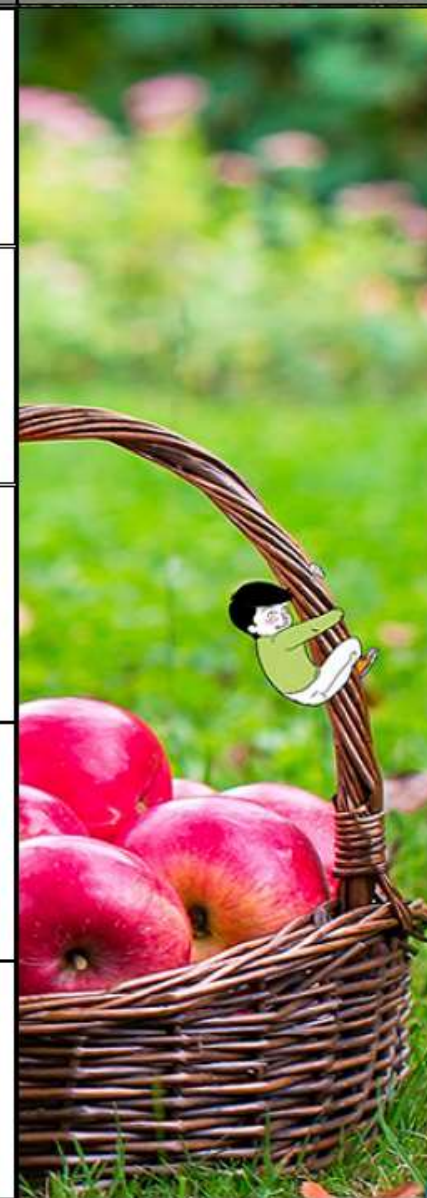
	Lundi	<p>Haricots verts Bio - Vinaigrette Gratin de coquillettes Bio à la dinde - Piperade et fromage /Gratin de coquillettes bio - Piperade et fromage Mimolette Nectarine jaune</p>	
	Mardi	<p>Salade de pommes de terre - cornichons - Vinaigrette Boulettes de Boeuf - Sauce façon bourguignon /Boulette de soja tomate basilic - Sauce crème Carottes Pavé d'Isigny Compote fraîche pomme Bio</p>	
	Mercredi		
	Jeudi	<p>Melon Riz IGP cantonnais Crème anglaise Cake au chocolat du chef</p>	
	Vendredi	<p>Pâté de campagne Label Rouge - , cornichons /Betteraves Bio - Vinaigrette Curry de poisson aux carottes /Nuggets végétarien de blé Semoule Bio Saint Môret Bio Pêche</p>	

Restaurant scolaire 1 Sartilly (Maternelles CP)
Du 09/09/2024 au 13/09/2024

Menu tradition



Lundi	<p>Crêpe au fromage Paupiette de Volaille - Sauce chasseur /Palet végétarien maraîcher - Sauce chasseur Haricots verts Bio  Gouda Bio  Raisin blanc</p>
Mardi	<p>Carottes râpées  - Vinaigrette Égrené végétal de pois BIO  - Sauce tomate Penne Bio  Emmental Bio râpé  Mousse au chocolat au lait</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Tomates - Vinaigrette Sauté de porc  - Sauce dijonnaise /Galette végétarienne - Sauce dijonnaise Pommes de terre cubes rissolées Neufchâtel Banane Bio </p>
Vendredi	<p>Taboulé à la semoule BIO  Poisson blanc meunière MSC  /Nuggets végétarien de blé Courgettes à la Béchamel Suisse sucré  Gâteau au yaourt du chef </p>

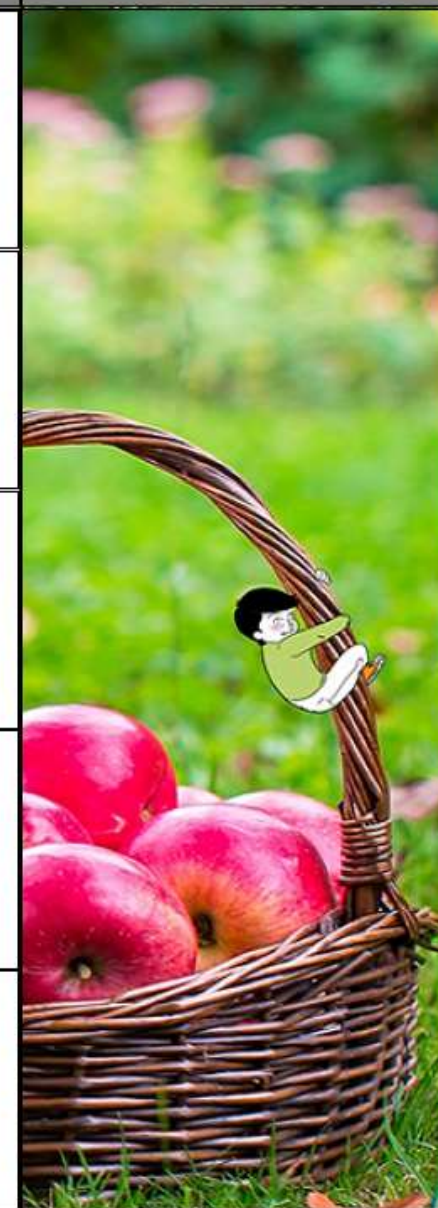


Restaurant scolaire 1 Sartilly (Maternelles CP)
Du 16/09/2024 au 20/09/2024

Menu tradition



Lundi	<p>Melon Cassoulet  /Saucisse végétale - Haricots blanc à la tomate Saint Môret Bio  Compote fraîche pomme Bio  rhubarbe  </p>
Mardi	<p>Torsade Bio  - Vinaigrette Omelette Cake du chef au fromage   Ratatouille Camembert Bio  Prune</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Concombre - Sauce bulgare Boulettes à l'agneau - Façon couscous /Boulette de soja tomate basilic - Façon couscous Semoule Bio  Chantilly Gâteau au miel du Chef </p>
Vendredi	<p>Tomates - Vinaigrette Filet de lieu noir  - Sauce au thym - , citron /Quenelle nature - Sauce au thym - , citron Beignets de brocolis Yaourt Bio nature sucrée (Ferme de Brulé)   Madeleine</p>

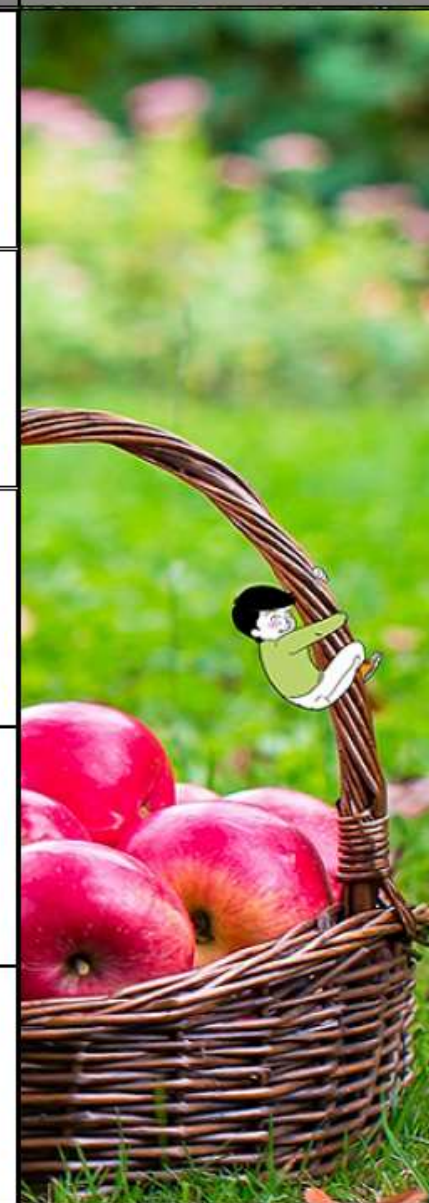


Restaurant scolaire 1 Sartilly (Maternelles CP)
Du 23/09/2024 au 27/09/2024

Menu tradition



Lundi	<p>Salade de perles, tomates et maïs - Vinaigrette Émincé de filet de poulet 🍗 - Sauce champignons /Nuggets végétarien de blé - Ketchup Haricots verts Bio 🌿 Saint Nectaire AOP 🇫🇷 Pomme HVE 🍏</p>
Mardi	<p>Carottes râpées 🥕 - Vinaigrette Jambon blanc Label Rouge 🇫🇷 /Pané fromager Purée de pommes de terre Yaourt Bio à la fraise de la Ferme du Brulé 🌿 Donuts</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Salade de riz Bio et tomate et maïs 🌿 - Vinaigrette Pizza au fromage Salade verte - Vinaigrette Suisse sucré 🍰 Banane Bio 🍌</p>
Vendredi	<p>Houmous de petits pois Lasagnes au saumon et épinards /CC Lasagnes aux épinards et féta Tomme d'Isigny Kiwi</p>



Restaurant scolaire 1 Sartilly (Maternelles CP)
Du 30/09/2024 au 04/10/2024

Menu tradition



Lundi	<p>Melon Égrené végétal de pois BIO - Sauce tomate Penne Bio Emmental Bio râpé Mousse au chocolat au lait</p>
Mardi	<p>Crêpe au fromage Boulettes de Boeuf - Façon Stroganoff /Boulette de soja tomate basilic - Façon Stroganoff Carottes HVE Galettes Bio du Mont Saint Michel Compte fraîche pomme banane Bio </p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Salade iceberg - Vinaigrette - , croûtons nature Rôti de porc Label Rouge - Sauce colombo /Palet végétarien maraîcher - Sauce colombo Riz Bio Pilaf Yaourt Bio nature sucrée (Ferme de Brulé) Gâteau aux pommes du chef </p>
Vendredi	<p>Salade de pommes de terre - cornichons - Mayonnaise Poisson pané 100 % filet MSC /Nuggets végétarien de blé Haricots verts Bio - Sauce tomate Cantal AOP Poire</p>

