



LUNDI

# Ecole Notre Dame de la Ronce - St Quay

# Semaine du 29/09 au 05/10





#### **MARDI**

#### **JEUDI**

#### **VENDREDI**

**PLATS CHAUDS ET GARNITURES**  Sauté de dinde

Blé

Poêlée campagnarde

Boulettes de soja

Riz

Épinards à la crème

Jambon grillé

Pâtes

Petits pois cuisinés

Steak haché

Purée

**Brocolis** 

# **Légumes & Féculents A VOLONTE**

**DESSERTS** 

Fruit frais



Fromage blanc

Crêpe

Fruit frais



**LE MENU DES MATERNELLES** 

Sauté de dinde

Blé

Poêlée campagnarde

Boulettes de soja



Riz

Épinards à la crème

Jambon grillé

Pâtes

Petits pois cuisinés

Steak haché

Purée

**Brocolis** 

**Légumes & Féculents A VOLONTE** 

Fruit frais



Fromage blanc

Crêpe

Fruit frais



Français

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100%







**LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!** 





### Ecole Notre Dame de la Ronce - St Quay

# Semaine du 06/10 au 12/10



# LUNDI

#### **MARDI**

#### **JEUDI**

#### **VENDREDI**

**PLATS CHAUDS ET GARNITURES**  Poulet rôti aux herbes

Haricots beurre

Boulgour

Oignons rings



**Potatoes** 

Poêlée de légumes

Octobre rose: Filet de saumon

Riz rose

Carottes violettes

Filet de poisson

Pâtes

Aubergines au parmesan

# **Légumes & Féculents A VOLONTE**

**DESSERTS** 

Liégeois à la vanille et caramel

Fruit frais



Clafoutis aux fruits rouges

Fruit frais



**LE MENU DES MATERNELLES**  Poulet rôti aux herbes

Haricots beurre

Boulgour

Oignons rings

**Potatoes** 

Poêlée de légumes

Octobre rose : Filet de saumon

Riz rose

Carottes violettes

Filet de poisson

Pâtes

Aubergines au parmesan

**Légumes & Féculents A VOLONTE** 

Liégeois à la vanille et caramel

Fruit frais



Clafoutis aux fruits rouges

Fruit frais



Produit de saison

Français

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100%



Fournisseurs locaux

Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr Code à saisir : 4WKQTQ

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!** 

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent





#### Ecole Notre Dame de la Ronce - St Quay

### Semaine du 13/10 au 19/10





**Produit de saison**Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Fournisseurs locaux

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français



LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!

Compote



**PLATS CH ET GARNI** 



#### Ecole Notre Dame de la Ronce - St Quay

# Semaine du 20/10 au 26/10

RATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE				
Record	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
PLATS CHAUDS ET GARNITURES				
	Légumes & Féculents A VOLONTE			
DESSERTS				
LE MENU DES MATERNELLES				
	Légumes & Féculents A VOLONTE			
		1		T. Control of the Con



Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



**Fournisseurs locaux** 

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100%



**LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!** 



#### Ecole Notre Dame de la Ronce - St Quay

# Semaine du 27/10 au 02/11

RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE						
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI		
PLATS CHAUDS ET GARNITURES						
	Légumes & Féculents A VOLONTE					
DESSERTS						
LE MENU DES MATERNELLES						
	Légumes & Féculents A VOLONTE					



**Produit de saison**Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Fournisseurs locaux

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français



LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!