

- Féculents et céréales
- Produits laitiers
- Légumes ou fruits

# MENUS BIO 5 composantes du 29 août au 23 septembre 2022

Ozouer le Voulgis

- Produits protidiques
- Produits sucrés
- Matières grasses

Semaine du 29/08 au 02/09/2022

Semaine du 05/09 au 09/09/2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Rentrée	Vendredi
<b>Œuf dur mayonnaise</b>	<b>Taboulé</b>	<b>Salade mixte</b>	<b>Melon</b>	<b>Tomate</b>
<b>Jambon*</b>	<b>Filet de colin d'Alaska pané</b>	<b>Tomate farcie sauce tomate</b>	<b>Raviolis + mozzarella râpé</b> (plat complet)	<b>Pané de blé façon thaï</b>
<b>Coquillettes</b>	<b>Haricots verts</b>	<b>Riz</b>	—	<b>Poêlée de légumes BIO</b> (Carotte, courgette, oignon, PDT)
<b>Fromage frais fraidou</b>	<b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Brie</b>	<b>Tome py</b>	<b>Petit fromage frais nature BIO + sucre</b>
<b>Fruit de saison</b> (* Jambon de dinde)	<b>Pastèque</b>	<b>Compote de fruit</b>	<b>Mousse au chocolat</b>	<b>Gaufre flash poudrée</b>

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	BIENVENUE !
<b>Salade verte BIO</b>	<b>Nouilles savoisiennes basilic</b> (Nouille savoissienne, pesto, basilic)	<b>Tomate</b>	<b>Acras de morue</b>	<b>Melon</b>
<b>Aiguillettes de poulet</b>	<b>Roulé au fromage</b>	<b>Poisson blanc pané</b>	<b>Paupiette de veau sauce Robert</b>	<b>Sauce thon à la tomate</b>
<b>Lentilles de Mondreville</b>	<b>Choux-fleurs</b>	<b>Courgettes BIO / Blé BIO</b>	<b>Carottes BIO</b>	<b>Torsades BIO</b>
<b>Fromage fondu le carré</b>	<b>Yaourt BIO</b>	<b>Coulommiers</b>	<b>Petit fromage frais aux fruits</b>	<b>Gouda</b>
<b>Compote pomme abricot</b>	<b>Pastèque</b>	<b>Pomme</b>	<b>Crêpe au chocolat</b>	<b>Riz au lait</b>

Semaine du 12/09 au 16/09/2022

Semaine du 19/09 au 23/09/2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Betteraves</b>	<b>Tomate</b>	<b>Carottes râpées</b>	<b>Crêpe à l'emmental</b>	<b>Salade iceberg</b>
<b>Chili sin carne</b> (Haricots rouges, maïs, sauce chili)	<b>Filet de nuggets de poulet</b>	<b>Rôti de boeuf + ketchup</b>	<b>Sauté de dinde LR sauce caramel</b>	<b>Parmentier de poisson blanc et saumon</b> (plat complet)
<b>Riz BIO</b>	<b>Haricots verts BIO</b>	<b>Coquillettes BIO</b>	<b>Petits pois BIO</b>	—
<b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Petit fromage frais sucré</b>	<b>Fromage fondu les fripons</b>	<b>Camembert</b>	<b>Hollandette</b>
<b>Raisin blanc</b>	<b>Fourrandise fourrée fraise</b>	<b>Mousse au chocolat</b>	<b>Prunes rouges</b>	<b>Purée de pomme BIO</b>



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Tomate</b>	<b>Saucisson à l'ail* + Cornichon</b>	<b>Tarte provençale</b>	<b>Salade mixte</b>	<b>Melon</b>
<b>Emincé de dinde LR sauce ciboulette</b>	<b>Sauté de bœuf sauce indienne</b>	<b>Saucisse de Strasbourg*</b>	<b>Couscous végétarien</b> (Boulettes de soja, légumes couscous, semoule, sauce) (plat complet)	<b>Filet de colin d'Alaska pané</b>
<b>Carottes BIO</b>	<b>Torsades BIO</b>	<b>Haricots verts</b>	—	<b>Ratatouille / Pommes de terre</b>
<b>Petit fromage frais aux fruits</b>	<b>Edam</b>	<b>Fromage frais rondelé BIO</b>	<b>Gouda BIO</b>	<b>Fromage fondu petit moulé ail et fines herbes</b>
<b>Tarte gourmande au chocolat</b>	<b>Pomme</b>	<b>Raisin blanc</b>	<b>Compote pomme banane</b>	<b>Crème dessert vanille BIO</b>

(\* Roulade de volaille)

(\* Saucisse de volaille)



Produit de la semaine



Produit Français



Produit issu de l'agriculture biologique

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

\* plat à base de porc et son substitut (\*)

Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

