



ÉCOLE PIERRE MOINOT
MENUS DU 9 AU 20 OCTOBRE 2023

RSEDS gassmss

<p>Lundi 09 / 10 / 2023</p> <ul style="list-style-type: none"> - Taboulé - Merguez - Carottes persillées - fromage - fruit bio 	<p>Mardi 10 / 10 / 2023</p> <ul style="list-style-type: none"> - Céleri râpé - Parmentier de colin -g - salade verte - - fromage - Liégeois aux fruits 	<p>Jeudi 12 / 10 / 2023</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pomme de terre vinaigrette - Betterave cube en salade - Gratin d'oeufs sauce béchamel - Choux romanesco - fromage - Ananas morceaux au sirop 	<p>Vendredi 13 / 10 / 2023</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cake aux courgettes et parmesan • Veau marengo • Haricots verts • Entremet vanille • fruit bio
<p>Lundi 16 / 10 / 2023</p> <ul style="list-style-type: none"> - Champignons bulgares -a - Roti de porc filet - purée de patate douce - Brie - Compote de pommes framboises allégée 	<p>Mardi 17 / 10 / 2023</p> <ul style="list-style-type: none"> - Carottes bio mayonnaise - Galette à L'emmental - Riz aux champignons - Yaourt bio au sucre de canne - fruit de saison 	<p>Jeudi 19 / 10 / 2023</p> <ul style="list-style-type: none"> - Choux rouge aux pommes - poisson frais - Brocolis - fromage - Brioche - perdue 	<p>Vendredi 20 / 10 / 2023</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salade de pâtes au maïs et mimolette - Steak haché - Courgettes sautées au thym - Yaourt nature au lait entier - fruit de saison

Toutes les viandes de bœuf sont d'origine Française

Légende

	<p>Agriculture Biologique</p>
	<p>Fait Maison</p>
	<p>« Ici je mange local »</p>