



MENU ECOLE PUBLIQUE

Semaine n°

2

Du 8 janvier 2024

au

12 janvier 2024

	LUNDI 8 janvier 2024	MARDI 9 janvier 2024	JEUDI 11 janvier 2024	VENDREDI 12 janvier 2024
ENTREE	Saucisson à l'ail	Salade Lorette ¹	Velouté de légumes ^{1,3}	Œuf dur mayo ¹
PLAT	Parmentier de bœuf ¹	Boulettes Végétarienne Sce Tomate	Jambon grillé ¹	Filet de poisson frais
ACCOMPAGNEMENT	Salade -	Semoule couscous ¹ -	Frites ¹ -	Riz ¹ -
PRODUIT LAITIER	0	Fromages	0	Fromages
DESSERT	Fruit	Yaourt aux fruits	Fruit	Compote & gâteaux secs ^{2,3}

"Viande bovine, née, élevée et abattue en France" et "Viandes porcines, ovine et volaille élevées et abattues en France"

Selon les disponibilités des saisons et fournisseurs, nous essayons d'orienter nos achats de matière 1er en local et en Bio (viandes, charcuteries, fromages, yaourts, légumes et fruits)

LEGENDES : ¹ = "Faits Maison" ; ² = "Produits bio/locaux/Labelisé" ; ³ = Produits de saison



Etablissement Public de Santé de Bellême

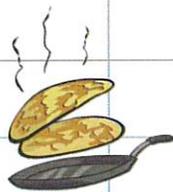
MENU ECOLE PUBLIQUE



Semaine n° 3

Du 15 janvier 2024 au 19 janvier 2024

	LUNDI 15 janvier 2024	MARDI 16 janvier 2024	JEUDI 18 janvier 2024	VENDREDI 19 janvier 2024
ENTREE	Salade Alsacienne ¹	Choux fleurs Mimosa ¹	Salade Bouchère ¹	Concombre / Maïs/Pois chiches ¹
PLAT	Steack haché	Quiche aux légumes ^{1,2}	Chipolatas ^{1,2}	Filet Meunière ¹
ACCOMPAGNEMENT	Purée de potiron ³	Laitue ¹	Haricot coco Sce Tomate ^{1,2}	Haricot vert ^{1,2}
PRODUIT LAITIER	Fromages	0	-	Fromages
DESSERT	Crêpe au sucre ³	Crème au chocolat	Fruit BIO	Fruit au sirop



"Viande bovine,née,élevée et abattue en France" et "Viandes porcines, ovine et volaille élevées et abattues et France"

LEGENDES : ¹ = "Faits Maison" ; ² = "Produits bio/locaux/Labelisé" ; ³ = Produits de saison

Selon les disponibilités des saisons et fournisseurs, nous essayons d'orienter nos achats de matière 1er en local et en Bio (viandes, charcuteries, fromages, yaourts, légumes et fruits)





MENU ECOLE PUBLIQUE

Semaine n° 4

Du 22 janvier 2024

au

26 janvier 2024

	LUNDI 22 janvier 2024	MARDI 23 janvier 2024	JEUDI 25 janvier 2024	VENDREDI 26 janvier 2024
ENTREE	Salade de riz thon persil ¹	Salade Carnaval ¹	Velouté choux fleurs PDT & céleri ^{1, 2, 3}	Rémoulade de Céleri ^{1, 2}
PLAT	Escalope de dinde ¹	Omelette au Cantal ¹	Bourguignon ^{1, 2, 3}	Duo de colin sauce poireaux ^{1, 2}
ACCOMPAGNEMENT	Pommes rissolées ¹ -	Mijoté de légumes ^{1, 2, 3} -	Duo de carottes poêlées ^{1, 3} -	Coquillettes ¹ -
PRODUIT LAITIER	Fromages	-	-	Fromages
DESSERT	Fruit	Flamby caramel	Beignet aux pommes	Yaourt fermier bio ²

"Viande bovine, née, élevée et abattue en France" et "Viandes porcines, ovine et volaille élevées et abattues en France"

Selon les disponibilités des saisons et fournisseurs, nous essayons d'orienter nos achats de matière 1er en local et en Bio (viandes, charcuteries, fromages, yaourts, légumes et fruits)

LEGENDES : ¹ = "Faits Maison" ; ² = "Produits bio/locaux/Labellisé" ; ³ = Produits de saison



Etablissement Public de Santé de Bellême

MENU ECOLE PUBLIQUE



Semaine n° 5

Du 29 janvier 2024

au

2 février 2024

	LUNDI 29 janvier 2024	MARDI 30 janvier 2024	JEUDI 1 février 2024	VENDREDI 2 février 2024
ENTREE	Carottes rapées ^{1,2,3}	0	Salade Dauphinoise ¹	Concombre & Radis ¹
PLAT	Saucisses grillées ^{1,2}	Burger	Filet de poisson frais ¹	Œuf dur Béchamel ¹
ACCOMPAGNEMENT	Lentilles ^{1,2,3} -	Frites & Salade ¹ -	Poêlée bretonne ^{1,2} -	Choux fleurs & PDT ^{1,2,3} -
PRODUIT LAITIER	Fromages	Fromages	-	Fromages
DESSERT	Fruit	Glaces	Liégeois Vanille	Petits suisses aux fruits

"Viande bovine, née, élevée et abattue en France" et "Viandes porcines, ovine et volaille élevées et abattues et France"

Selon les disponibilités des saisons et fournisseurs, nous essayons d'orienter nos achats de matière 1er en local et en Bio (viandes, charcuteries, fromages, yaourts, légumes et fruits)

LEGENDES : 1 = "Faits Maison" ; 2 = "Produits bio/locaux/Labelisé" ; 3 = Produits de saison



MENU ECOLE PUBLIQUE



Semaine n° 6

Du 5 février 2024 au 9 février 2024

	LUNDI 5 février 2024	MARDI 6 février 2024	JEUDI 8 février 2024	VENDREDI 9 février 2024
ENTREE	Rillettes	Piémontaise ¹	Betteraves mayonnaise ¹	Salade Grand-mère ^{1, 3}
PLAT	Cuisse de poulet fermier ^{1, 2}	Bouchée à la Reine ^{1, 3}	Tagliatelles aux légumes ¹	Saumon pôlé ¹
ACCOMPAGNEMENT	Petits pois ¹ -	Scarole ¹ -	- -	Duo de haricot ¹ -
PRODUIT LAITIER	Fromages	0	-	Fromages
DESSERT	Fruit BIO	Mousse au fruits	Yaourt fermier ²	Fruit

"Viande bovine, née, élevée et abattue en France" et "Viandes porcines, ovine et volaille élevées et abattues et France"

Selon les disponibilités des saisons et fournisseurs, nous essayons d'orienter nos achats de matière 1er en local et en Bio (viandes, charcuteries, fromages, yaourts, légumes et fruits)

LEGENDES : ¹ = "Faits Maison" ; ² = "Produits bio/locaux/Labellisé" ; ³ = Produits de saison

