

# MENU ECOLE PUBLIQUE



Semaine n° 45

Du 6 novembre 2023 au 10 novembre 2023

	LUNDI 6 novembre 2023	MARDI 7 novembre 2023	JEUDI 9 novembre 2023	VENDREDI 10 novembre 2023
ENTREE	Surimi & Macédoine	Carottes rapées & Féta & Œufs durs <sup>1,2,3</sup>	Piémontaise <sup>1</sup>	Velouté de légumes
PLAT	Blanquette de dinde aux champignons <sup>1,2,3</sup>	Lentilles végétariennes	Bœuf Bourguignon <sup>1,2,3</sup>	Saumon poêlé
ACCOMPAGNEMENT	Frites <sup>1</sup>	0	Coquillettes <sup>1</sup>	Duo de haricot
PRODUIT LAITIER		Fromages	Fromages	
DESSERT	Sunday	Beignet	Fruit	Mousse au chocolat

Eau à volonté

Pain à la demande

\* produits de saison

version du 09/10/2023

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

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





# MENU ECOLE PUBLIQUE

Semaine n° 46

Du 13 novembre 2023 au 17 novembre 2023

## Menu Végétarien

	LUNDI 13 novembre 2023	MARDI 14 novembre 2023	JEUDI 16 novembre 2023	VENDREDI 17 novembre 2023
ENTREE	Salade Alsacienne <sup>1,2,3</sup>	Betteraves & Maïs	Taboulé	Concombre à la crème <sup>1,2</sup>
PLAT	Escalope de dinde	Chipolatas grillée	Quiche végétarienne	Dos de colin
ACCOMPAGNEMENT	Riz <sup>1</sup> -	Haricot blanc à la tomate <sup>1</sup> -	Salade <sup>1,2,3</sup> -	Gratin de PDT & Poireaux 0
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Yaourt fermier <sup>2</sup>	Fromage
DESSERT	Compote pomme banane <sup>3,2</sup>	Fruit		Flamby caramel

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

Eau à volonté

Pain à la demande

\* produits de saison

version du 09/10/2023

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





# MENU ECOLE PUBLIQUE

Semaine n° 47

du 20 novembre 2023

au

24 novembre 2023

*Menu Végétarien*

	LUNDI 20 novembre 2023	MARDI 21 novembre 2023	JEUDI 23 novembre 2023	VENDREDI 24 novembre 2023
ENTREE	Salade Coleslaw <sup>1,2,3</sup>	Saucisson à l'ail <sup>1</sup>	Céleri & Radis <sup>1,2</sup>	Macédoine & œuf dur <sup>1</sup>
PLAT	Poulet Rôti <sup>1,2</sup>	Brandade de poisson fumées gratinées <sup>1,2</sup>	Omelette Sce Tomate <sup>1</sup>	Croissant au jambon <sup>1</sup>
ACCOMPAGNEMENT	Petits pois au lard <sup>1,2</sup> -	Salade verte <sup>1,2,3</sup> -	Spaghetti <sup>1</sup> -	Salade <sup>1,2,3</sup> -
PRODUIT LAITIER	-	Fromages	-	Fromages
DESSERT	Crème vanille	Fruit BIO <sup>3</sup>	Petits suisses aux fruits	Fruit <sup>3</sup>

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

Eau à volonté

Pain à la demande

version du 24/10/2023

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



Etablissement Public de Santé de Bellême



# MENU ECOLE PUBLIQUE



Semaine n° 48

du 27 novembre 2023

au

1 décembre 2023

## Menu Végétarien

	LUNDI 27 novembre 2023	MARDI 28 novembre 2023	JEUDI 30 novembre 2023	VENDREDI 1 décembre 2023
ENTREE	Velouté de carottes <sup>1,3</sup>	Concombre & Surimi & Maïs <sup>1</sup>	Salade Bouchère <sup>1</sup>	Œuf mayonnaise <sup>1</sup>
PLAT	Rôti de veau <sup>1,2</sup>	Tagliatelles aux légumes <sup>1,2</sup>	Cuisse de poulet Rôtie <sup>1,2</sup>	Pavé de saumon Sce Champignons <sup>1,2,3</sup>
ACCOMPAGNEMENT	PDT Sautées ail & persil <sup>1,2,3</sup>	-	Duo de haricot <sup>1,2</sup>	Riz Pilaf <sup>1</sup>
	-	-	-	-
PRODUIT LAITIER	0	-	Fromages	Fromages
DESSERT	Yaourt Bio <sup>2</sup>	Muffins	Fruit <sup>3</sup>	Fruit <sup>3</sup>

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

Eau à volonté

Pain à la demande

version du 24/10/2023

Selon les disponibilités des saisons et des 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° 49

du 4 décembre 2023

au

8 décembre 2023

## Menu Végétarien

	LUNDI 4 décembre 2023	MARDI 5 décembre 2023	JEUDI 7 décembre 2023	VENDREDI 8 décembre 2023
ENTREE	Carottes rapées <sup>1,2</sup>	Piémontaise sans jambon <sup>1</sup>	Potage vermicelle <sup>1,3</sup>	Rillettes <sup>2</sup>
PLAT	Parmentier de bœuf <sup>1,2,3</sup>	Feuilleté au fromage	Fruit de mer façon cassolette <sup>1</sup>	Sauté de porc Sce Tomate <sup>1,2</sup>
ACCOMPAGNEMENT	0	Salade <sup>1</sup>	Spaghetti <sup>1</sup>	Riz & Brocolis <sup>1</sup>
	-	-	-	-
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc sucré	0	Fromages	Fromages
DESSERT	0	Fruit <sup>3</sup>	Fruit Bio <sup>3,2</sup>	Compote pomme banane <sup>3,2</sup>
Eau à volonté	Pain à la demande	e en France" et "Viandes porcines, ovine et ve	0	version du 24/10/2023

Selon les disponibilités des saisons et des 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° 50

Du 11 décembre 2023

au

15 décembre 2023

## Menu Végétarien

	LUNDI 11 décembre 2023	MARDI 12 décembre 2023	JEUDI 14 décembre 2023	VENDREDI 15 décembre 2023
ENTREE	Concombre & Fromage blanc <sup>1</sup>	Duo de choux vinaigrette <sup>1,2</sup>	Betteraves Mayonnaise <sup>1</sup>	Velouté de légumes <sup>1,3</sup>
PLAT	Blanquette de dinde <sup>1</sup>	Jambon grillé <sup>1,2</sup>	Pizza végétarienne <sup>1</sup>	Dos de Cabillaud <sup>1,2</sup>
ACCOMPAGNEMENT	Petits pois & Carottes <sup>1,2</sup>	Frites <sup>1</sup>	Salade <sup>1</sup>	Haricots verts sautés <sup>1,2</sup>
	-	-	-	-
PRODUIT LAITIER	-	0	-	Fromages
DESSERT	Mousse de fruits	Glace	Yaourt fermier <sup>2</sup>	Fruit <sup>3</sup>

Eau à volonté

Pain à la demande

\*Produits de saison

version du 24/10/2023

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

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



# MENU ECOLE PUBLIQUE



Semaine n°

51

Du 18 décembre 2023

Au

22 décembre 2023

## Menu de Noël

## Menu Végétarien

	LUNDI 18 décembre 2023	MARDI 19 décembre 2023	JEUDI 21 décembre 2023	VENDREDI 22 décembre 2023
ENTREE	Carottes mimolette <sup>1,2</sup>	Saumon fumé & mousse de canard <sup>1</sup>	Mâche & œufs durs <sup>1,3</sup>	Potage vermicelle <sup>1</sup>
PLAT	Pâtes bolognaise	Filet de chapon aux champignons <sup>1</sup>	Couscous de poissons <sup>1</sup>	Lentilles végétariennes <sup>1,2</sup>
ACCOMPAGNEMENT	0	PDT Dauphines	0	0
	0	0	0	0
PRODUIT LAITIER	0	Fromages	0	Fromages
DESSERT	Flamby caramel	Buchette au chocolat	Yaourt BIO <sup>2</sup>	Fruit <sup>3</sup>

Eau à volonté

Pain à la demande

\*Produits de saison

Viande bovine née élevée et abattue CE

version du 24/10/2023

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

