



MENUS LE PLESSIS BELLEVILLE



SEMAINE 36- DU 02 AU 06 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Carottes râpées	Pastèque	Concombres vinaigrette	Saucisson sec*
Spaghetti bolognaise (PC)	Colin meunière	Rôti de dinde en sauce	Omelette Pommes vapeur	Aiguillettes de poulet à la crème
Chantailou	Jardinière de légumes	Carottes au jus	Coulommiers	Petits pois-carottes
Pâtisserie	Fromage blanc	Faisselle	Mousse au chocolat	Tartare nature
 S/V: Spaghetti au thon	Liégeois vanille	Fruit de saison		Banane
		S/V: Poisson pané		S/P: Roulade de volaille S/V: Salade brésilienne / Poisson en sauce
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Beurre et confiture	Barre chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Compote de pommes	Petit suisse aux fruits

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade brésilienne: Pommes de terre, cœur de palmiers, tomates, maïs

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 37 - DU 09 AU 13 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate	Pastèque	Melon	Oeuf dur mayonnaise	Concombres vinaigrette
Boulettes de bœuf à l'orientale	Raviolini tomates mozzarella (PC)	Pizza tex Mex salade mixte (PC)	Grignotine de porc*	Filet de merlu à la tomate
Riz			Beignets de chou-fleur	Gratin Dauphinois
Emmental		Petit suisse sucré	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits
Crème dessert chocolat	Cookie	Fruit de saison	Ile flotante	Fruit de saison
S/V: Pané fromager		S/V: Pizza au fromage	S/P : Sauté de poulet S/V: Pané de blé tomate mozzarella	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Céréales	Baguette	Plumetis chocolat	Brioche au lait aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	lait	Miel	Petit suisse aux fruits	Jus d'orange
Jus de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Compote de pommes	Yaourt aromatisé

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:










- S/V: Sans viande
- S/P: Sans porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENUS LE PLESSIS BELLEVILLE



SEMAINE 38- DU 16 AU 20 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates vinaigrette	Tarte tomate chèvre	Sardine à l'huile	Betteraves à l'échalotte	Pizza au fromage
Escalope viennoise	Poisson pané 	Crêpinette au jus*	Rôti de veau au thym	Omelette basquaise Haricots verts persillés
Semoule	Ratatouille et pommes de terre	Cocos mijotés 	Ebly	Fromage blanc 
Tomme blanche	Brie	Yaourt au sucre de canne	Petit moulé	Palet breton 
Compote de pommes	Banane	Tarte au flan 	Donuts	
S/V: Poisson meunière		S/P: Filet de poulet grillée S/V: Poisson en sauce	S/V: Boulettes de sarrasin	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette 	Pain au chocolat 
Fromage blanc sucré	Croc'lait	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit 	Compote de pommes	Fruit 	Jus de pommes	Compote de pommes



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS LE PLESSIS BELLEVILLE



SEMAINE 39 - DU 23 AU 27 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Carottes râpées	Saucisson à l'ail*		Pâté de volaille
Sauté de dinde à l'estragon	Tomate farcie veggie Riz	Chipolatas aux herbes*		Aiguillettes de colin aux céréales
Beignets de chou fleur	Edam	Pommes röstis		Epinards à la crème
Camembert	Fruit de saison 	Maroilles		Gouda
Mousse aux marrons		Ananas au sirop		Liégeois au chocolat
S/P: Jambon de dinde aux petits légumes S/V: Poisson en sauce		S/P: Roulade de volaille / Saucisses de volaille aux herbes S/V: Chou rouge aux pommes / Poisson meunière		S/V: Tarte au fromage
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Madeleine	Céréales	Gaufre	Baguette	Briochette au lait aux pépites de chocolat
Yaourt aromatisé	Lait	Yaourt à boire à la vanille	Barre chocolat	Petit suisse aux fruits
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



MENUS LE PLESSIS BELLEVILLE



SEMAINE 40- DU 30 SEPT AU 04 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Pommes de terre ciboulette	Salade de riz niçois	Concombres vinaigrette	Œuf dur mayonnaise
Lasagnes végétarienne (PC)	Cordon bleu	Bœuf mironton	Filet de lieu beurre blanc	Boulettes d'agneau au curry
Yaourt aux fruits mixés	Jardinière de légumes	Petits pois et carottes	Boullghour à la tomate	Haricots verts
Fruit de saison	Saint-Nectaire	Fromage frais nature	Vache qui rit	Yaourt aromatisé
	Gélifiè au chocolat	Fruit de saison	Banane	Muffin au chocolat
	S/V: Poisson en sauce	S/V: Marmite de poisson		S/V: Croustillant au fromage
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmiers	Pain au chocolat
Vache qui rit	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Lait chocolat	Fruit	Compote de pommes	Fruit	Pâte de fruits



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade de riz niçois: Riz, thon, poivrons, olives

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS LE PLESSIS BELLEVILLE



SEMAINE 41 - DU 07 AU 11 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Crêpe au fromage	Mortadelle*	Salade surprise	Carottes râpées
Poulet rôti	Poisson meunière	Boulettes de bœuf à la Hongroise	Steak haché ketchup	Chili végétarien (PC)
Coquillettes	Haricots beurre	Purée	Petits pois	
Carré de l'Est	Yaourt nature	Brie	Petit suisse aromatisé	Emmental
Compote de pommes	Flan chocolat	Salade de fruits frais	Fruit de saison	Eclair au chocolat
S/V: Falafel à la tomate		S/P: Roulade de volaille S/V: Betteraves vinaigrette / Poisson en sauce	S/V: Steak haché au thon	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Beurre et confiture	Barre chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Compote de pommes	Petit suisse aux fruits

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Sauce à l'Hongroise: Paprika, oignons, céleri, poivrons, tomates, vin blanc, bouillon de bœuf

Salade surprise: Pâtes, tomates, maïs

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS LE PLESSIS BELLEVILLE



SEMAINE 42- DU 14 AU 18 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Céréales	Baguette	Plumetis chocolat	Briochette au lait aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait	Miel	Petit suisse aux fruits	Jus d'orange
Jus de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Compote de pommes	Yaourt aromatisé

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENUS LE PLESSIS BELLEVILLE



SEMAINE 43- DU 21 AU 25 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*	Betteraves vinaigrette	Salade de pommes de terre	Salade verte	Surimi mayonnaise
Paupiette de veau au jus	Filet de colin au citron	Sauté de poulet façon thai	Parmentier végétarien (pc) (nouvelle recette)	Merguez grillées
Julienne de légumes	Frites	Chou romanesco et pdt sauce blanche	Petit suisse sucré	Ratatouille et pommes de terre
Gouda	Boursin ail et fines herbes	Rouy	Croissant aux pommes	Yaourt aromatisé
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Marbré au chocolat		Banane
S/V: Nuggets de poisson		S/V: Omelette		S/V: Poisson pané
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Croc'lait	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Compote de pommes

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Parmentier végétarien : Purée, égréné végétal, oignons, carottes en dés, tomates

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 44- DU 28 AU 31 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates vinaigrette	Tarte au fromage	Salade verte	<p>REPAS HALLOWEEN</p>	
Cuisse de poulet rôti	Œuf dur	Brandade de poisson (PC)		
Bouloghour	Epinards à la crème	Yaourt aromatisé		
Camembert	Banane	Fruit de saison		
Crème dessert vanille				
S/P: Saucisse de volaille S/V: Falafel en sauce				
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	
Madeleine	Céréales	Gaufre	Baguette	
Yaourt aromatisé	lait	Yaourt à boire à la vanille	Barre chocolat	
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

- S/V: Sans Viande
- S/P: Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENUS LE PLESSIS BELLEVILLE



SEMAINE 45 - DU 04 AU 08 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Macédoine vinaigrette	Concombres à la crème 	Taboulé 
Cordon bleu	Bœuf aux carottes (PC) 	Rôti de dinde à l'estragon	Omelette	Nuggets de poisson
Haricots verts 		Riz	Gratin dauphinois	Purée de butternut
Croc' lait	Tomme blanche	Camembert	Yaourt sucré	Munster 
Crème dessert chocolat	Compote de pommes	Clafoutis poires et amandes 	Fruit de saison 	Liégeois vanille
S/V: Poisson pané	S/V: Marmite de poisson	S/V: Feuilleté de poisson beurre blanc		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmiers	Pain au chocolat
Vache qui rit 	Yaourt à boire à l'abricot	Pâtes à tartiner 	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré 
Lait chocolat 	Fruit	Compote de pommes	Jus de pommes	Pâte de fruits

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENUS LE PLESSIS BELLEVILLE



SEMAINE 46- DU 11 AU 15 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade verte	Salade de pâtes	Terrine de légumes sauce ciboulette	Carottes râpées aux agrumes
	Lasagnes végétariennes (pc)	Rôti de dinde	Cassoulet* (PC) 🏠	Filet de lieu frais à la provençale
	Chanteneige	Mijoté de légumes	Kiri	Tortis
	Compote biscuitée	Yaourt aux fruits	Banane	Coulommiers
		Gâteau au chocolat 🏠	S/P: Cassoulet au poulet (pc) S/V: Falafel en sauce	Cookies aux pépites de chocolat
	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Beurre et confiture 🍯	Barre chocolat
	Jus d'orange	Fruit 🍎🍌	Compote de pommes	Petit suisse aux fruits

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS

Salade de pâtes: Pâtes, tomates, maïs

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

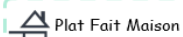


MENUS LE PLESSIS BELLEVILLE



SEMAINE 47- DU 18 AU 22 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Œuf dur mayonnaise	Sardine à l'huile	Salade verte	Salade piémontaise
Boulettes d'agneau marengo	Nuggets de fromage	Poulet rôti	Hachis parmentier (PC)	Filet de colin meunière
Semoule	Lentilles vertes	Duo de courgettes	Mimolette	Chou fleur
Rondelé	Fruit de saison	Pont l'Évêque	Gâteau au fromage blanc et fleur d'oranger	Fromage ovale
Compote de pommes		Flan nappé caramel	Fruit de saison	Fruit de saison
S/V: Marmite de poisson		S/V: Boulettes de sarrasin	S/V: Parmentier de poisson	S/V: Salade piémontaise sans viande
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Céréales	Baguette	Plumetis chocolat	Briochette au lait aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait	Miel	Petit suisse aux fruits	Jus d'orange
Jus de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Compote de pommes	Yaourt aromatisé



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade piémontaise: Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives, cornichons, œuf dur

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison








- * Plat contenant du porc



MENUS LE PLESSIS BELLEVILLE





SEMAINE 48 - DU 25 AU 29 NOVEMBRE 2024


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Oeuf dur mayonnaise </p> <p>Rissolette de veau</p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Pont l'évêque </p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>S/V: Pané de blé tomate mozzarella</p>	<p>Salade de cœurs de palmier</p> <p>Fricadelle de bœuf aux oignons </p> <p>Haricots plats à la tomate </p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V: Poisson en sauce</p>	<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Croque-monsieur et salade mixte* (PC)</p> <p>Faisselle</p> <p>Far breton aux poires </p> <p>S/V: Macédoine vinaigrette / Poisson meunière</p>	<p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Couscous végétal (PC) </p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Surimi mayonnaise</p> <p>Filet de lieu sauce crevettes</p> <p>Pommes de terre au four</p> <p>Camembert</p> <p>Liégeois chocolat</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Croc'lait	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner 	Petit suisse sucré
Fruit 	Compote de pommes	Fruit 	Jus de pommes	Compote de pommes


 Plat Fait Maison


 Label Rouge

 Viande Bovine Française


 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade de cœur de palmiers: Cœurs de palmiers, pommes de terre, tomates, maïs

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison











- * Plat contenant du porc





MENUS LE PLESSIS BELLEVILLE




SEMAINE 49 - DU 02 AU 06 DECEMBRE 2024


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Potage 	Salade coleslaw	Terrine au saumon sauce safrané	Samoussa aux légumes	Taboulé
Poulet rôti	Filet de colin papillote 	Boulettes de bœuf aux fruits secs 	Omelette au fromage	Cordon bleu
Coquillettes	Ebly	Petits pois-carottes	Purée de butternut	Haricots verts
Buchette	Fromage frais aromatisé	Saint-Nectaire		Yaourt nature 
Compotes de pommes	Fruit de saison 	Panacotta coulis de fruits 	Brownies 	Fruit de saison
S/V: Poisson en sauce		S/V: Boulettes de sarrasin		S/V: Poisson aux olives
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Madeleine	Céréales	Gaufre	Baguette	Briochette au lait aux pépites de chocolat
Yaourt aromatisé 	Lait	Yaourt à boire vanille	Barre chocolat	Petit suisse aux fruits
Fruit	Compote de pommes	Fruit 	Jus multi fruits 	Fruit


 Plat Fait Maison


 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade coleslaw: Chou blanc et carottes râpés, mayonnaise

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison



- * Plat contenant du porc



MENUS LE PLESSIS BELLEVILLE



SEMAINE 50 - DU 09 AU 13 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Salade verte vinaigrette 	Velouté de potiron	Céleri rémoulade	Pommes de terre à la ciboulette	Carottes râpées
Lasagnes à la provençale (pc)	Boulettes d'agneau à la marocaine	Escalope de volaille aux champignons	Aiguillettes de poulet au curry	Pépites de colin aux trois céréales 
Yaourt aromatisé	Boulghour au beurre	Haricots beurre	Petits pois à l'échalote	Rosti aux légumes
Yaoourt aromatisé	Petit suisse nature	Cheddar	Fromage frais aromatisé 	Yaourt à la vanille
Fruit de saison 	Compote pommes fraises	Quatre-quarts aux pralines roses 	Banane	Palet breton
	S/V: Falafel en sauce	S/V: Poisson en sauce	S/V: Batonnets mozzarella	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmiers	Pain au chocolat
Vache qui rit 	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner 	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Fruit 	Pâte de fruits

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS LE PLESSIS BELLEVILLE



SEMAINE 51 - DU 16 AU 20 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Taboulé	Tarte au fromage	Carottes râpées	<p>REPAS DE NOËL</p>	Potage
Cordon bleu	Œuf dur	Cheeseburger		Filet de hoki à l'oseille
Courgettes sautées et pdt sautées	Epinards à la crème	Frites		Tortis
Tomme blanche	Banane sauce chocolat	Donuts		Yaourt sucré
Crème dessert chocolat		S/V: Fish burger		Madeleine
S/V: Poisson pané				
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Beurre et confiture	Barre chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Compote de pommes	Petit suisse aux fruits

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

* Plat contenant du porc



MENUS LE PLESSIS BELLEVILLE



SEMAINE 01 - DU 30 DEC AU 03 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Œuf dur mayonnaise	<p>Bonne année</p> 	Chou rouge aux pommes	Salade verte
Lasagnes bolognaise (pc)	Poisson meunière		Jambon*	Hachis parmentier (pc)
Samos	Carottes au jus		Coquillettes	Fromage blanc sucré
Fruit de saison	Carré frais		Coulommiers	Fruit de saison
S/V: Lasagnes végétarienne	Compote de pommes abricots		Flan vanille	S/V: Jambon de dinde S/V: Poisson pané
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Baguette	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Croc'lait	 Pâte à tartiner	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit 	Compote de pommes	Jus de pommes	Jus de pommes	Compote de pommes

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc