






Menu MENU PETIT GOURMET pour Primaire semaine n°05 (du 27 au 31 janvier 2025)

	Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31
	Taboule de semoule bio oriental 🍏🌿🇫🇷 A Calories ~ 110	Potage st germain 🍏 A Calories ~ 50		Choux rouges du val de loire vin. 🍏🌿🇫🇷 A Calories ~ 270	Salade piemontaise aux p.terre bio 🍏🌿🇫🇷 A Calories ~ 130
	Friboulette de boeuf sce tomate 🍏 A Calories ~ 410	Pave de hoki a la brunoise de leg. 🍏 A Calories ~ 250		Oeufs durs a la florentine 🍏🌿 A Calories ~ 480	Boeuf braise aux carottes 🍏🌿 A Calories ~ 320
	Rostis 🍏 Calories ~ 360	Riz bio creole 🍏🌿🇫🇷 A Calories ~ 80			
	Vache qui rit 🍏 A Calories ~ 60	Bleu 🍏 A Calories ~ 100		St moret 🍏 A Calories ~ 40	Pave demi sel 🍏 A Calories ~ 60
	Compote de fruits 🍏 Calories ~ 100	Orange 🍏 Calories ~ 90		Crepe au beurre sale 🍏 A Calories ~ 90	Creme dessert au praline 🍏 A Calories ~ 140

Légende : 🍏 = Recommandation nutritionniste 🍏🌿 = Plat complet (viande + légumes) 🍏🌿🇫🇷 = Agriculture biologique 🍏🌿🇫🇷 = Agriculture maîtrisée ou développement durable **A** = Contient un ou des allergènes

Descriptions de plats :

Taboule de semoule bio oriental : semoule BIO, tomates, courgettes, poivrons, pois chiches, vinaigrette à l'huile d'olive

Friboulette de boeuf sce tomate : viande de boeuf d'origine française

Rostis : galettes de pommes de terre et oignons

Potage st germain : potage aux petits pois et carottes

Oeufs durs a la florentine : oeufs durs, épinards, sauce béchamel et gruyère rapé

Salade piemontaise aux p.terre bio : pommes de terre BIO, tomate, oeuf dur, capres, rondelles cornichons, mayonnaise

Boeuf braise aux carottes : boeuf bourguignon, carottes rondelles et oignons rissolés (+ pommes de terre pour les enfants) / viande de boeuf d'origine française