






Menu MENU PETIT GOURMET pour Primaire semaine n°06 (du 3 au 7 février 2025)

	Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
	Potage parisien 🍴A Calories ~ 40	Macedoine de legumes au surimi 🍴A Calories ~ 140		Carottes bio rapees vinaigrette 🍴AB A Calories ~ 120	Mousse de foie 🍴🐷A Calories ~ 130
	Choucroute francfort 🍴🥩🍴🐷A Calories ~ 410	Assiette du tonquin au riz bio 🍴🍴🍴AB A Calories ~ 210		Croq vegetal au fromage cuit 🍴A Calories ~ 0	Filet de colin sce dieppoise 🍴A Calories ~ 200
				Puree de legumes 🍴🍴🍴A Calories ~ 170	Coquillettes bio au beurre 🍴AB A Calories ~ 160
	Chanteneige 🍴A Calories ~ 60	Edam 🍴A Calories ~ 80		Rondele aux noix 🍴A Calories ~ 60	Cantafrais 🍴A Calories ~ 70
	Mandarines 🍴 Calories ~ 70	Creme dessert au caramel 🍴A Calories ~ 140		Entremet chocolat au lait fermier 🍴🍴🍴A Calories ~ 70	Pomme idared 🍴 Calories ~ 60

Légende : 🍴 = Recommandation nutritionniste 🍴🥩🍴 = Plat complet (viande + légumes) 🐷 = Contient du porc AB = Agriculture biologique 🍴🍴🍴 = Agriculture maîtrisée ou développement durable A = Contient un ou des allergènes

Descriptions de plats :

Potage parisien : pommes de terre, poireaux (avec morceaux)
 Choucroute francfort : saucisses de Francfort, choucroute et pommes de terre
 Assiette du tonquin au riz bio : adulte : nems, beignets de calamars et crevettes et riz bio cantonais prim / mat : beignets de calamars et riz bio cantonais
 Filet de colin sce dieppoise : poisson, sauce vin blanc, échalotes, champignons et moules