

La pleine saison de la prune est de juillet à octobre. Riche en vitamine E et B9, on la consomme crue ou cuite. Elle peut être labellisée en Indication Géographique Protégée ou Label Rouge.

## Ecole de PETIT PALAIS

Septembre

2021



Bon appétit !

lundi 30 août	mardi 31 août	mercredi 1 septembre	jeudi 2 septembre	vendredi 3 septembre
<i>Fiacre</i>	<i>Aristide</i>	<i>Gilles</i>	Rentrée scolaire <i>Ingrid</i>	<i>Grégoire</i>
			 Melon	Saucisson sec
			Pilon de poulet barbecue	Poisson du marché
			Pâtes	Gratin de courgettes  
			Fromage	Fromage
			Glace	Fruit frais de saison 

### Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de boeuf D'origine française



Produit frais, Local et de saison



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

La pleine saison de la prune est de juillet à octobre. Riche en vitamine E et B9, on la consomme crue ou cuite. Elle peut être labellisée en Indication Géographique Protégée ou Label Rouge.

## Ecole de PETIT PALAIS

Septembre

2021



Bon appétit !

lundi 6 septembre	mardi 7 septembre	mercredi 8 septembre	jeudi 9 septembre	vendredi 10 septembre
<i>Bertrand</i>	 <b>Repas Végétarien</b> <i>Reine</i>	<i>Nativité</i>	<i>Alain</i>	<i>Inès</i>
<b>Taboulé</b> 	<b>Concombre vinaigrette</b>  		<b>Tartare de courgettes</b>  	<b>Salade grecque</b>  
<b>Escalope de dinde marinée</b> 	<b>Croustillant à la mozzarella</b>		<b>Effiloché de morue</b>	<b>Axoa de veau vbf</b>  
<b>Ratatouille</b> 	<b>Petits pois</b>		<b>Pommes vapeur</b> 	<b>Poivronnade / riz</b>
<b>Fromage</b>	<b>Yaourt bio</b> 		<b>Fromage</b>	<b>Petit filou</b>
<b>Fromage blanc aux fruits jaunes</b>	<b>Quatre quart maison</b> 		<b>Clafoutis aux prunes</b>  	<b>Compote</b>

### Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de bœuf D'origine française



Produit frais, Local et de saison



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

La pleine saison de la prune est de juillet à octobre. Riche en vitamine E et B9, on la consomme crue ou cuite. Elle peut être labellisée en Indication Géographique Protégée ou Label Rouge.


## Ecole de PETIT PALAIS

Septembre

2021



Bon appétit !

lundi 13 septembre	mardi 14 septembre	mercredi 15 septembre	jeudi 16 septembre	vendredi 17 septembre
<i>Aimé</i>	<i>Croix Glorieuse</i>	<i>Roland</i>	Repas végétarien <i>Edith</i> 	<i>Renaud</i>
Salade de tomates et maïs 	Menu		Radis beurre 	Toast au chèvre 
Émincé de porc sauce au curry			Omelette aux oignons 	Poisson meunière
Riz créole	Des enfants		Pommes forestière	Courgettes sautées  
Yaourt nature sucré			Fromage	Petit suisse sucré
Fruit frais de saison 			Crumble aux poires	Salade de fruits 

### Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de boeuf D'origine française



Produit frais, Local et de saison



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

La pleine saison de la prune est de juillet à octobre. Riche en vitamine E et B9, on la consomme crue ou cuite. Elle peut être labellisée en Indication Géographique Protégée ou Label Rouge.




# Ecole de PETIT PALAIS

Septembre

2021



Bon appétit !

lundi 20 septembre	mardi 21 septembre	mercredi 22 septembre	jeudi 23 septembre	vendredi 24 septembre
<i>Davy</i>	Repas végétarien <i>Matthieu</i> 	<i>Maurice</i>	<i>Automne</i>	<i>Thèle</i>
Concombre ciboulette 	Œuf mayonnaise 		Carottes râpées 	Terrine de campagne
Haut de cuisse de poulet 	Lasagne végétarienne 		Rôti de bœuf vbf 	Poisson du marché
Cœur de blé	Salade verte		Haricots verts à l'ail 	Riz
Fromage	Fromage		Fromage	Yaourt nature sucré
Panacotta vanille	Pêche, coulis de fruit et chantilly maison 		Gâteau d'anniversaire 	Fruit frais de saison 

## Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de bœuf  
D'origine française



Produit frais,  
Local et de saison



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

# École de PETIT PALAIS

La pleine saison de la prune est de juillet à octobre.  
Riche en vitamine E et B9, on la consomme crue ou  
cuite. Elle peut être labellisée en Indication  
Géographique Protégée ou Label Rouge.

Septembre

2021



Bon appétit !

lundi 27 septembre	mardi 28 septembre	mercredi 29 septembre	jeudi 30 septembre	vendredi 1 octobre
<i>Vincent de Paul</i>	<i>Venceslas</i>	<i>Michel</i>	Repas végétarien <i>Jérôme</i> 	<i>Thérèse de l'Enfant Jésus</i>
Salade au surimi 	Tomate balsamique  		Melon 	Betterave vinaigrette
Longe de porc rotie vpf 	Wings de poulet		Couscous végétarien	Moules marinières
Lentilles	Brocolis sautés			Frites
Petit suisse	Fromage		Fromage	Fromage blanc stracciatella
Fruit frais de saison 	Brownie maison et crème anglaise 		Crème dessert	Cake maison 

## Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de  
produits frais



Viande de boeuf  
D'origine française



Produit frais,  
Local et de saison

 Appellation d'Origine Protégée

 Appellation d'origine contrôlée

 Spécialité Traditionnelle Garantie

 Label rouge

 Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.