

Le produit du mois: **La Noix de coco**



École de Petit Palais et Cornemps

Menus du mois de :



2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
--	-------	-------	----------	-------	----------

 Semaine du 03 au 07.01	Potage Saint Germain Paupiette de veau Haricots verts à l'ail Six de savoie Fruit frais	Choux rouge aux raisins Wings de poulet Blé Comté Mousse coco		Oëuf Mayonnaise Semoule aux pois chiches Tajine de légumes Yaourt aromatisé Fruit frais	Salade au Surimi Dos de colin Dieppoise Ecrasé de Potiron Brie de Meaux Galette des Rois
 Semaine du 10 au 14.01	Carottes râpées Rôti de bœuf Frites Liégeois Vanille Fruit Frais	Betteraves vinaigrette Filet de colin Meunière Poireaux et salsifis Cantal Tarte à la Noix de coco		Salade du Chef Chipolatas grillée Haricots Vendéenne Saint Nectaire Yaourt	Crème de Brocoli Chili sin carné Fondue de légumes épicés Fromage blanc sucré Fruit frais
 Semaine du 17 au 21.01	C'est Toi Le Chef! 	Bouillon Vermicelle Marmite Océane Choux fleur persillé Mousse chocolat Fruit Frais		Dahli de lentilles Pavé végétal Purée Flotentine Tomme de savoie Rocher coco	Coleslaw Fricassé de porc au Gingembre Boulghour Île flottante Fruit frais
 Semaine du 24 au 28.01	Potage Cultivateur Escalope de volaille Risetti Saint Marcelin Fruit frais	Radis à la croc Omelette aux oignons Salade verte Petit suisse sucré Fondant chocolat noix de coco		Choux chinois Nems Riz cantonnais Entremet caramel Fruit frais	Salade Mêlée Bœuf Mode Carottes Vichy Roquefort Semoule au lait

Animation

Produit Bio

Repas Végétarien

Produit Frais ou Fait Maison

Produit de Saison

Fermier, à la ferme..

Pêche durable

Appellation d'origine protégée

Appellation d'origine contrôlée

Spécialité traditionnelle garantie

Label rouge

Indication géographique protégée