








Menus Ecole Thomas Pesquet La Chapelle Longueville

lundi 12 septembre	mardi 13 septembre	jeudi 15 septembre	vendredi 16 septembre
Carottes râpées Bio 			
Lasagnes végétariennes (champignons, sauce tomate, égréné de soja Bio)	Sauté de porc aux olives* 	Emincé de poulet "Le Gaillard" 	Poisson meunière MSC 
Haricots verts poêlés	Frites	Aubergines à la tomate	Semoule, sauce à la provençale
	Saint-Nectaire A.O.P. [C] 	Cantafrais (I)	Yaourt nature sucré Bio (I) 
Crème dessert chocolat (I)	Pomme Bio 	Moelleux aux fruits maison (V)	Pastèque

Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons techniques



Toutes nos viandes et laitages sont d'origine française

Légende : Fruits et légumes - Féculents - Viande, poisson, œuf - Laitages - Produits gras - Produits sucrés - * présence de porc

Les viandes fraîches de boeuf, de porc et de volaille sont d'origine normande



L'ensemble des allergènes suivants peuvent être manipulés dans nos cuisines

