








Menus Ecole Thomas Pesquet La Chapelle Longueville

lundi 03 octobre	mardi 04 octobre	jeudi 06 octobre	vendredi 07 octobre
		Endives vinaigrette	Concombres vinaigrette
Fricassée de volaille 	Riz cantonais végétarien aux œufs et légumes verts, sauce tomate	Bœuf en daube 	Brandade de poisson MSC (plat complet) 
Purée de pommes de terre		Coquillettes Bio 	
Saint-Nectaire A.O.P. [C] 	Yaourt brassé à la cerise "Les Normandes du P'tit Tougard (V) 		Emmental [C]
Prunes	Banane Bio 	Moelleux aux pommes maison (V)	Compote (V)

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 bœuf, de porc et de volaille sont d'origine normande



Gluten



Lait



Oeufs



Poissons



Crustacés



Mollusques



Soja



Moutarde



Sulfites



Céleri



Lupin



Graines de sésame



Arachide



Fruits à coque

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