











Menus Ecole Thomas Pesquet La Chapelle Longueville

Semaine découverte des légumes anciens 🌀

lundi 10 octobre	mardi 11 octobre	jeudi 13 octobre	vendredi 14 octobre
	Chou blanc râpé Bio 	Carottes râpées Bio et pois chiches (servis séparément) 	
Rôti de bœuf 	Aiguillettes de poulet "Le Gaillard" à la crème 	Hachi parmentier végétarien à la patate douce 	Fricassée de la mer MSC, sauce champignons 
Purée de panais à la vache qui rit 	Pommes de terre violettes 		Riz Bio 
Cantal A.O.P [C] 		Cantafrais (I)	Yaourt brassé à la fraise "Les Normandes du P'tit Tougard" (V) 
Fruit de saison	Compote de pommes (V)	Roulé au chocolat maison (V)	Poire

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



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

