

Menus Ecole Thomas Pesquet La Chapelle Longueville

lundi 27 mars	mardi 28 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
			Radis, beurre
Sauté de porc au paprika * 	Hachis parmentier de bœuf	Bolognaise végétarienne à l'égrené de soja Bio	Poisson selon arrivage, sauce à la crème
Lentilles	(plat complet)	Macaroni	Pommes de terre rissolées
Brocolis à la crème			Chou romanesco
Tomme blanche Montsalvy [C]	Emmental [C]	Yaourt nature sucré Bio (I) 	
Pomme	Poire conférence	Tarte noix de coco	Mousse au chocolat (I)

Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement



Toutes les 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  **Adrien Labroche**
Le volailler de Normandie



Issu de l'Agriculture Biologique



Label Rouge



Produit local



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Haute Valeur Environnementale



Issu de la pêche durable



Bleu Blanc Cœur

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

