

## Ecole Les Monts d'Aunay - Du 03/10/2022 au 07/10/2022

Menu tradition

Lundi	<p><b>Carottes</b> râpées 🍷 - Vinaigrette                  Poisson pané 100 % filet 🍷                  /Oeuf dur - Sauce béchamel                  Mélange de pommes de terre et épinards béchamel                  Carré Ligueuil                  Pomme</p>
Mardi	<p>Crêpe au fromage                  Lasagnes aux <b>lentilles Bio</b> et julienne de légumes 🍷                  Coulommiers                  Compote pomme</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Macédoine de légumes - Vinaigrette au fromage blanc                  Jambon blanc <b>Label Rouge</b> 🍷🇫🇷                  /Egréné de soja bio au jus de légumes 🍷🍷                  Purée de pommes de terre  <b>Yaourt régional</b> sucré (Ferme de la Béthanie ou Ferme de l'Oraille) 🍷                  Kiwi</p>
Vendredi	<p>Concombre - Vinaigrette                  Filet de merlu blanc 🍷 - Sauce citron                  /Quenelle nature - Sauce tomate                  Blé pilaf                  Chantailou</p>

## Ecole Les Monts d'Aunay - Du 10/10/2022 au 14/10/2022

Menu tradition

Lundi	<p><b>Céleri</b> râpé 🍷 - Sauce façon remoulade                  Sauté de boeuf 🇫🇷 - Sauce au jus                  /Boulettes végétariennes - Sauce au jus                  Purée de pommes de terre et carottes  <b>Massdam Bio</b> 🍷                  Mousse au chocolat au lait</p>
Mardi	<p><b>Haricots verts Bio</b> 🍷 - Vinaigrette                  Pizza au fromage 🍷                  Salade verte                  Yaourt sucré  <b>Banane Bio</b> 🍷</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Cake aux endives et au lard 🍷                  /Cake aux endives nature 🍷                  Sauté de boeuf 🇫🇷 - Façon carbonade                  /Pané fromager                  Carottes au miel et romarin                  Mimolette                  Gaufre liégeoise</p>
Vendredi	<p><b>Betteraves Bio</b> 🍷 - Vinaigrette                  Lardons de porc façon carbonara 🍷🇫🇷                  /Omelette nature - Sauce façon carbonara  <b>Coquillettes Bio</b> 🍷  <b>Emmental Bio</b> râpé 🍷                  Pomme</p>

## Ecole Les Monts d'Aunay - Du 17/10/2022 au 21/10/2022

Menu tradition

Lundi	<p>Velouté de potiron 🍷                  Sauté de porc 🇫🇷 - Sauce aigre douce                  /Galette végétarienne - Sauce aigre douce  <b>Semoule Bio</b> 🍷                  Yaourt sucré                  Poire</p>
Mardi	<p>Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise                  Gratin de gnocchis, camembert et thym  <b>Suisse sucré</b> 🍷  <b>Banane Bio</b> 🍷</p>
Mercredi	
Jeudi	<p><b>Carottes</b> râpées 🍷 - Vinaigrette ciboulette                  Bolognaise de <b>boeuf Bio</b> 🍷🇫🇷                  /Bolognaise de <b>soja Bio</b> 🍷  <b>Tortis Bio</b> 🍷  <b>Edam Bio</b> 🍷                  Flan nappé caramel</p>
Vendredi	<p>Concombre - Vinaigrette                  Poisson pané 100 % filet 🍷                  /Falafels - Sauce tomate                  Printanière de légumes                  Crème anglaise                  Gâteau au fromage blanc du chef 🍷</p>