

Menu **MENU PETIT GOURMET** pour **Primaire** semaine n°42 (du 16 au 20 octobre 2023)

	Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
	Haricots verts vinaigrette 🍴👍 Calories ~ 80	Celeri remoulade 🍴👍 Calories ~ 130		Salade egyptienne a la semoule bio 🍴👍🌿 Calories ~ 150	Salade piemontaise aux p.terre bio 🍴👍🌿 A Calories ~ 130
	Saucisse de toulouse "roi rose de touraine" au four 🍴👍 Calories ~ 400	Escalope viennoise 🍴👍 Calories ~ 200		Risotto de moules 🍴👍🌿 Calories ~ 230	Pane de ble emmental et epinards 🍴👍 Calories ~ 250
	Spaghettis bio 🍴👍🌿 Calories ~ 200	Haricots verts sautes 🍴👍 A Calories ~ 70			Puree de legumes au lait fermier 🍴👍🌿 Calories ~ 170
	Bleu 🍴👍 Calories ~ 100	Fondu president 🍴👍 Calories ~ 40		St moret 🍴👍 Calories ~ 40	Cantadou 🍴👍 Calories ~ 70
	Pomme du val de loire 🍴👍🌿 Calories ~ 60	Compote aux abricots 🍴👍 Calories ~ 100		Dessert lacte caramel "campagne de france" 🍴👍🌿 A Calories ~ 100	Mandarines 🍴👍 Calories ~ 70

Légende : 🍴 = Recommandation nutritionniste 🍴👍 = Plat complet (viande + légumes) 🐷 = Contient du porc 🌿 = Agriculture biologique 🌱 = Agriculture maîtrisée ou développement durable **A** = Contient un ou des allergènes

Descriptions de plats :

Saucisse de toulouse "roi rose de touraine" au four : viande de porc "Roi Rose de Touraine"
 Salade egyptienne a la semoule bio : semoule BIO, maïs, tomates, vinaigrette au citron et à la menthe
 Risotto de moules : riz pilaw, moules décortiquées, sauce vin blanc, echalotes et oignons
 Salade piemontaise aux p.terre bio : pommes de terre BIO, tomate, oeuf dur, capres, rondelles cornichons, mayonnaise

