

LA MADELEINE ECOLE STE GENEVIEVE T 17  
Du 17/03/2025 au 21/03/2025

Primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
 <b>lundi</b>	Céleri râpé - Sauce rémoulade Pâté de campagne Label Rouge 	Crêpinette de porc - Sauce au jus /Nuggets végétarien de blé	<b>Haricots lingots du Nord</b> Label Rouge   - Sauce tomate - Pommes de terre vapeur 		<b>Fromage blanc Bio de la ferme JeanJean</b>   - , sucre vergeoise
<b>mardi</b>	Potage façon cultivateur Oeuf dur - Sauce mayonnaise	Émincé végétal de <b>pois Bio</b>  - Sauce provençale	<b>Coquillettes Bio</b> 		Flan nappé caramel Crème dessert à la vanille
<b>mercredi</b>					
<b>jeudi</b>	Velouté aux champignons frais  Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise	<b>Émincé de porc local</b>  - Sauce au curry /Fricassée de colin MSC  - Sauce au curry	<b>Boulghour Bio</b> 	<b>Gouda Bio</b> 	
<b>vendredi</b>	Goyère à l'emmental et comté 	Poisson blanc meunière MSC 	Épinards à la béchamel - Pommes de terre vapeur 		<b>Banane Bio</b> 

 Produit labellisé  Régional  Bio  Plat signature

*Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements  
Toutes nos viandes de bœuf, porc, veau et volaille sont d'origine française*