



MENUS SILLY LE LONG





SEMAINE 14 - DU 12 AU 19 AVRIL 2024 - (VACANCES DE - ECOLE OSE)


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Macedoine vinaigrette</p> <p>palette de porc à la diable</p> <p>Riz</p> <p>Eidon</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/P : Sauté de poulet S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Tarte aux fromages</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts</p> <p>Pomme</p> <p>S/V : Poisson sec</p>		<p>Concombres à la menthe</p> <p>Bœuf à la tomate et aubergines (pc)</p> <p>Coulonniers</p> <p>Fian nappé caramel</p> <p>S/V : poisson en sauce</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Pavé de merlu sauce nordique</p> <p>Penne</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Bonane </p>

 Produit issu de l'Agriculture Biologique


 MISC: Pêche durable

 Haut de Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

 Pain Fuit maison

 Eau bouge

 Viande Bovine Française


 Produits à base de

 Plat Végétarien

INFORMATIONS:

S/P : Sais Perc S/V : Sais Végét

- Le rouble des végétaux: myrtilles et sauces d'accompagnement sont faites maison

 Plat comestible du porc