











MENU - Ecole de Touquin



SEMAINE 39 - DU 25 AU 29 SEPTEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Melon </p> <p>Sauté de dinde à l'estragon</p> <p>Tortis</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/P: Jambon de dinde aux petits légumes S/V: Poisson en sauce</p>	<p>Salade de maïs</p> <p>Omelette basquaise Haricots verts persillés </p> <p>Edam</p> <p>Cookies vanille aux pépites de chocolat </p> 			<p>Salade coleslaw </p> <p>Aiguillettes de colin aux céréales </p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Gouda</p> <p>Liégeois au chocolat</p> <p>S/V: Salade coleslaw</p>

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade de maïs: Maïs, tomates, poivrons, olives noires
Salade coleslaw: Chou blanc et carottes râpés

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc