



MENU - Ecole Bellot



SEMAINE 45 - DU 6 AU 10 NOVEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos en quartier	Œuf dur mayonnaise	Macédoine vinaigrette	Concombres à la crème 	Salami*
Emincé de poulet mariné	Escalope de poulet grillée	Rôti de dinde à l'estragon	Omelette	Filet de colin papillote 
Coquillettes	Pommes sautées	Riz	Gratin dauphinois	Chou-fleur au fromage
Yaourt aux fruits mixés	Yaourt aromatisé	Camembert	Yaourt nature	Candadou
Fruit de saison 	Fruit de saison 	Clafoutis poires et amandes 	Madeleine 	Liégeois vanille
S/V : Croustillant au fromage	S/V : Marmite de poisson	S/V : Feuilleté de poisson beurre blanc		S/P : Roulade de volaille S/V : Accras de poisson



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V : Sans Viande

S/P : Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



MENU - Ecole Bellot

Maj 03/07/2023



SEMAINE 46 - DU 13 AU 17 NOVEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza	Œuf dur mayonnaise	Pâté de compagne*	Duo de chou	Carottes râpées aux agrumes
Escalope de poulet à la tomate	Raviolini ricotta épinards (PC)	Rôti de dinde	Cassoulet* (PC)	Filet de lieu frais à la provençale
Beignets de brocolis		Mijoté de légumes		Riz
Emmental	Chanteneige	Yaourt aux fruits	Kiri	Coulommiers
Gaufre liégeoise	Cookies vanille pépites au chocolat	Gâteau au chocolat	Fruit de saison	Mousse au chocolat
S/V: Poisson en sauce		S/P: Pâté de volaille S/V: Salade de pâtes / Omelette au fromage	S/P: Cassoulet au poulet (pc) S/V: Falafel en sauce	



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade de pâtes: Pâtes, tomates, maïs

S/V : Sans Viande

S/P : Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



**PRODUITS
LOCAUX**



- * Plat contenant du porc



MENU - Ecole Bellot



SEMAINE 13- DU 27 AU 1er DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de cœurs de palmier	Quiche lorraine*	Salami*	Salade verte emmental et croutons	Surimi mayonnaise
Sauté de poulet à la niçoise	Fricadelle de bœuf aux oignons 	Rôti de bœuf à la lyonnaise 	Couscous végétal (PC) 	Haché de thon
Cocos mijotés 	Beignets de courgettes	Pommes rissolées		Gratin d'épinards 
Petit suisse aux fruits	Yaourt à boire	Gouda	Fruit de saison	Camembert
Crème dessert vanille	Fruit de saison	Far breton 		Liégeois chocolat
S/V: Pané de blé fromage épinards	S/P: Tarte au fromage S/V: Tarte au fromage / Poisson en sauce	S/P: Roulade de volaille S/V: Macédoine vinaigrette / Poisson meunière		



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade de cœur de palmiers: Cœurs de palmiers, pommes de terre, tomates, maïs

S/V : Sans Viande

S/P : Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc