






Menus Ecole du Petit St Grégoire

Du 20 au 24 juin 2022

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|----------------------------|--|--|----------|---|--|
| Hors d'œuvre au choix | Salade iceberg - Salade de tomates Vinaigrette au basilic  | Salade de lentilles - Haricots blancs au cerfeuil | | Poivrons à la niçoise - Betteraves vinaigrette | ***Les pas pareille*** Salade façon piémontaise (œuf) - Salade de pommes de terre fondante au paprika |
| Plat protidique | Carmentier  | Cordon bleu de volaille | | Sauté de bœuf VF sauce olive et coriandre  | Colin Alaska pané riz soufflé |
| Sa garniture | | Haricots verts - Blé | | Coquillettes - Fenouil sauce béchamel | Ratatouille - Semoule |
| Produits laitiers au choix | Emmental - Cheddar | Yaourt aromatisé - Yaourt nature bio  | | Petit cotentin - Tartare nature | Fromage blanc et confiture de tomate  |
| Desserts au choix | Lacté saveur vanille ou chocolat - Fruits de saison | Fruits au choix Local | | Fruits au choix | Fruits au choix |



Issu du commerce Équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef