

# Ecole La Pommeraie Les Sapins

## Semaine du 21 AU 25 Septembre 2020



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Préparé en cuisine		
<p><b>Betterave vinaigrette</b> </p> <p><b>Boulettes de bœuf aux herbes</b> </p> <p><b>Carottes sautées</b></p> <p><b>Petits pois</b></p> <p><b>Emmental</b> </p> <p><b>Banane</b></p>	<p><b>Concombre à la menthe</b> </p> <p><b>Sauté de porc aux épices douces</b> </p> <p><b>Epinards du chef</b></p> <p><b>Pâtes</b></p> <p><b>Petit Filou</b> </p> <p><b>Crème légère spéculoos</b> </p>		<p><b>Macédoine à la russe</b></p> <p><b>Sauté de dinde paprika</b> </p> <p><b>Chou-fleur crémeux</b></p> <p><b>Riz</b></p> <p><b>Yaourt nature</b> </p> <p><b>Gâteau chocolat maison</b> </p>	<p><b>Saucisson à l'ail</b></p> <p><b>Nuggets de poisson</b> </p> <p><b>Courgettes au four</b></p> <p><b>Pomme de terre paprika</b></p> <p><b>Saint Nectaire</b> </p> <p><b>Compote et biscuits</b></p>
Préparé en cuisine	Préparé en cuisine		Préparé en cuisine	Préparé en cuisine



Pain fabriqué par un artisan local de Seynod  
Tous les jours, corbeille de fruits de saison et si possible locaux



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Le plat avec viande de porc est remplacé par soit: poulet, omelette, poisson, quenelle, tarte, crêpe fromage.