

ECOLE BROSSAINC
Du 11/12/2023 au 15/12/2023

Menu



Lundi	<p>Mélange de carotte et chou râpé 🇫🇷 - Vinaigrette Sauté de porc (régional) 🇫🇷 - Sauce dijonnaise /Médailon de merlu MSC ♀♂ - Sauce à l'oseille Blé CE2 pilaf Vercorais 🇫🇷 Liégeois chocolat</p>
Mardi	<p>Salade iceberg - Vinaigrette à l'huile d'olive Quenelle nature (régional) 🇫🇷 - Sauce tomate Haricots verts Bio persillés 🇫🇷 Yaourt arôme fruits de bois ferme des Aygues (régional) 🇫🇷 ♀♂ Pomme Bio (régional) 🇫🇷</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Salade mimosa (perles de pâtes, carottes, oeuf) - Sauce mayonnaise Sauté de boeuf (régional) 🇫🇷 - Sauce échalotes /Omelette nature fraîche Chou fleur persillé YAOURT HVE ♀♂ - , sucre Orange Bio 🇫🇷</p>
Vendredi	<p>Quiche Lorraine /Tarte au fromage du chef 🇫🇷 Nuggets de poisson Epinards béchamel Saint Nectaire AOP ♀♂ Banane Bio 🇫🇷</p>



ECOLE BROSSAINC
Du 11/12/2023 au 15/12/2023

Plats	Ingrédients	Allergènes
, sucre	Sucre semoule	
Banane Bio	Banane	
Blé CE2 pilaf	Grains de blé	Gluten
Chou fleur persillé	Chou fleur, Persil, Sel fin, Huile	
Epinards béchamel	Epinard, Huile, Farine de blé, Eau, Lait en poudre, Sel fin, Muscade	Gluten, Lait
Haricots verts Bio persillés	Haricot vert, Persil, Sel fin, Oignon, Huile, Eau	
Liégeois chocolat	Liégeois	Lait, Soja
Médailon de merlu MSC	Merlu	Poissons
Mélange de carotte et chou râpé	Carotte, Chou blanc, Persil	
Nuggets de poisson	Nuggets de poisson	Crustacés, Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons
Omelette nature fraîche	Omelette	Oeufs
Orange Bio	Orange	
Pomme Bio (régional)	Pomme	
Quenelle nature (régional)	Quenelle	Gluten, Oeufs
Quiche Lorraine	Emmental, Lardons fumés, Sel fin, Farine de blé, Oeuf liquide entier, Fond de tarte brisée, Huile, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Oeufs
Saint Nectaire AOP	Saint Nectaire	Lait
Salade iceberg	Salade iceberg	
Salade mimosa (perles de pâtes, carottes, oeuf)	Oeuf dur, Carotte, Perles, Sel fin, Poivre blanc	Gluten, Oeufs
Sauce dijonnaise	Ail, Oignon, Estragon, Persil, Sel fin, Moutarde, Huile, Eau, Farine de blé, Lait en poudre	Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce tomate	Ail, Tomate, Oignon, Sucre semoule, Huile, Farine de blé, Sel fin, Eau, Tomate	Gluten
Sauce à l'oseille	Oseille, Sel fin, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Poissons
Sauce échalotes	Échalote, Farine de blé, Arôme, Fond brun, Huile, Eau	Gluten, Sulfites
Sauté de boeuf (régional)	Sauté de Boeuf	
Sauté de porc (régional)	Sauté de porc	
Tarte au fromage du chef	Emmental, Poivre blanc, Sel fin, Farine de blé, Oeuf liquide entier, Fond de tarte brisée, Huile, Eau, Lait en poudre	Gluten, Lait, Oeufs
Vercorais	Fromage	Lait
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette à l'huile d'olive	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau, Huile	Moutarde, Sulfites
YAOURT HVE	Yaourt fermier	Lait

ECOLE BROSSAINC
Du 11/12/2023 au 15/12/2023

Plats	Ingrédients	Allergènes
Yaourt arôme fruits de bois ferme des Ayguees (régional)	Yaourt fermier	Lait