








# SEMAINE 14



Menus réalisés par le cuisinier du groupe scolaire de VINCELLES (menus susceptibles de changement selon approvisionnement et régimes) Année scolaire 2024/2025

Symboles utilisés : aliments  \* VPF=Viande en Porc de France \*UE : Union Européenne \*MSC= Garantit les produits provenant de pêche durable

\*L'intégralité des riz, pâtes (torsade, spaghettis, coquillettes) sont BIO

MIDI	31 Lundi	Mardi 01	02 Mercredi	Jeudi 03	04 Vendredi
 Entrée	Terrine de campagne + cornichons VPF Auxerre	Œufs durs Mayonnaise	Potage 	Concombres à la crème	Salade de betteraves rouges
 Plat principal	<b>Spaghettis bio</b> à la carbonara	Filet de saumon sauce citron	Omelette fromages fines herbes	Blanquettes de sot- l'y- laisse de poulet	Saucisse fumé
Origine des viandes	VPF Auxerre	MSC			VPF
 Accompagnements		Printanière de légumes	Flageolets	Riz	Petits pois
Plat de substitution	Oui				Oui
 Laitage	Produit laitier	Produit laitier	Produit laitier	Produit laitier	Produit laitier
 Dessert	Fruits	Compote	Dessert ou fruits	Ile flottante ou fruits	Pâtisserie de Fred ou fruits