

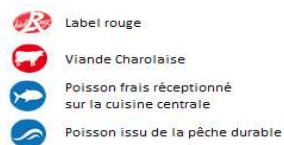
# Ville de Sannois - Self Gambetta et pasteur

Semaine du 24/04/23 au 30/04/23 - Vacances
















Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves rouges vinaigrette Coeur de palmier et maïs vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Dés de poisson sauce basquaise </p> <p>Coquillettes </p> <p>***</p> <p>Fromage frais Rondelé nature Fromage fondu Vache qui rit ***</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Salade iceberg vinaigrette Salade verte et croûtons</p> <p>***</p> <p>Emincé de dinde sauce arrabiata </p> <p>Boulgour aux épices </p> <p>***</p> <p>Cantal </p> <p>Tomme grise</p> <p>***</p> <p>Lacté saveur chocolat Lacté saveur vanille</p>	<p><b>Menu végétarien</b> Salade de riz, tomate et olive vinaigrette Salade de blé à la tomate vinaigrette</p> <p> ***</p> <p>Gratin dauphinois de courgette pomme de terre (plat complet) ***</p> <p>Fromage blanc et sucre Fromage frais aromatisé ***</p> <p>Fruit de saison au choix </p>	<p>Concombre vinaigrette Carottes râpées vinaigrette balsamique</p> <p>***</p> <p>Boeuf sauce miroton (tomate, cornichon) </p> <p>Brocolis </p> <p>***</p> <p>Tomme blanche Coulommiers</p> <p>***</p> <p>Chouquette à la vanille</p>	<p>Cake mozzarella et emmental ( farine  ) </p> <p>***</p> <p>Emincé de saumon sauvage sauce citron</p> <p>Petits pois ***</p> <p>Yaourt aromatisé à la framboise </p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix </p>
<p>Pain au lait Fromage blanc nature et sucre Pur jus de pomme</p>	<p>Moelleux au citron Petit fromage frais sucré Fruit de saison</p>	<p>Baguette BIO Fromage frais Chanteneige Pur jus d'orange</p>	<p>Baguette BIO Confiture Yaourt nature et sucre Fruit de saison</p>	<p>Palet breton Lait Purée de pomme et ananas</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Ville de Sannois - Self Gambetta et pasteur

Semaine du 01/05/23 au 07/05/23 - Vacances

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>FERIE</p>	<p>Haricots verts échalotes vinaigrette moutarde Betteraves rouges vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Poulet  sauce orientale</p> <p> Semoule </p> <p>***</p> <p>Fromage frais P'tit Louis tartine Fromage frais Fraidou ***</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette Salade ultradis (salade, radis émincé, vinaigrette miel)</p> <p>***</p> <p>Merlu  sauce citron</p> <p>Riz aux petits légumes  ***</p> <p>Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé</p> <p>***</p> <p>Smoothie pomme framboise </p>	<p><b>Menu végétarien</b> Haricots blanc au cerfeuil Penne vinaigrette au pesto rouge </p> <p>***</p> <p>Galette de boulgour mexicaine</p> <p> Purée d'épinards et pommes de terre  ***</p> <p>Camembert</p> <p>Bûche de lait mélangé (chèvre et vache) ***</p> <p>Fruit de saison  au choix</p>	<p>Tomate vinaigrette  Salade verte vinaigrette </p> <p>***</p> <p>Rôti de veau sauce au romarin </p> <p>Ratatouille et blé</p> <p>***</p> <p>Mimolette</p> <p>Emmental</p> <p>***</p> <p>Ile flottante</p>
	<p>Goûter fourré au chocolat Fromage blanc nature et sucre Pur jus de raisin</p>	<p>Baguette BIO Chocolat au lait</p> <p>Lait Fruit de saison</p>	<p>Moelleux à la pomme Petit fromage frais sucré</p> <p>Pur jus d'orange</p>	<p>Pain au chocolat Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

