

### FAMARS RESTAURANT SCOLAIRE PRIMAIRE T 21 Du 09/09/2024 au 13/09/2024

Primaire	
Lundi	<p><b>Carottes râpées</b>  - Vinaigrette</p> <p>Emincé végétal de <b>pois Bio</b>  - Sauce basquaise</p> <p><b>Riz Bio</b> créole </p> <p><b>Camembert Bio</b> </p> <p>*</p>
Mardi	<p>Tomates - Vinaigrette à l'huile d'olive</p> <p>Poisson pané 100 % filet MSC </p> <p>Gratin de carottes et pommes de terre</p> <p>Fromage blanc nature - , sucre vergeoise</p> <p>*</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Pâté de campagne Label Rouge </p> <p><b>/Betteraves Bio</b>  - Vinaigrette</p> <p>Paupiette de veau  - Sauce romarin</p> <p>/Quenelles nature - Sauce romarin</p> <p><b>Haricots verts Bio</b> persillés </p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Crème dessert à la vanille</p> <p>*</p>
Vendredi	<p>Feuilleté au maroilles</p> <p>Sauté de <b>porc</b>   - Sauce champignons</p> <p>/Marmite de poisson  - Sauce champignons</p> <p><b>Torsades Bio</b> </p> <p>Fruit de saison</p> <p>*</p>

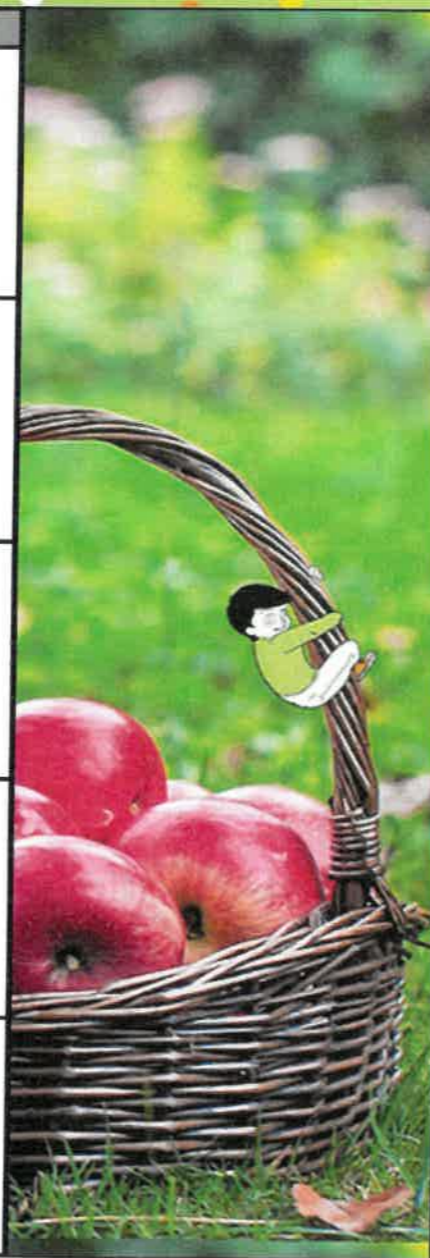


Régional Bio Produit labellisé Origine France

*Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements  
Toutes nos viandes de boeuf, porc et veau sont d'origine française.*

### FAMARS RESTAURANT SCOLAIRE PRIMAIRE T 21 Du 16/09/2024 au 20/09/2024


		Primaire
	Lundi	Duo de courgettes et <b>carottes</b> - Vinaigrette <b>Saucisse</b> de Strasbourg /Poisson pané 100 % filet MSC <b>Lentilles Bio</b> au jus Pommes de terre vapeur <b>Yaourt</b> sucré de la Ferme des anneaux (59) *
	Mardi	Tomates - Vinaigrette balsamique Sauté de boeuf - Sauce façon bourguignon /Fricassée de merlu MSC - Sauce façon bourguignon <b>Penne Bio</b> <b>Emmental Bio</b> râpé Salade de fruits frais *
	Mercredi	
	Jeudi	Laitue - Vinaigrette aux dés de tomates Omelette au fromage Pommes de terre rissolées Sauce ketchup <b>Banane Bio</b> *
	Vendredi	Concombre - Sauce bulgare Fricassé de poisson MSC façon cotriade <b>Semoule Bio</b> Brownie ( <b>farine BIO</b> ) *

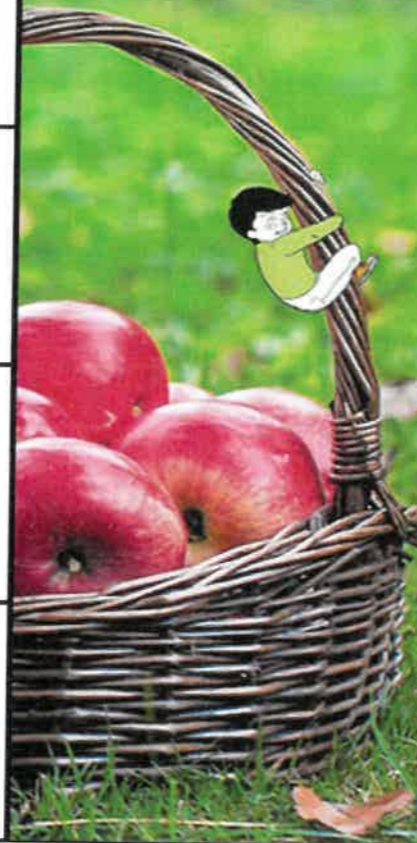


Régional 
 Produit labellisé 
 Bio 
 Origine France 
 Plat signature

*Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements  
 Toutes nos viandes de boeuf, porc et veau sont d'origine française.*

**FAMARS RESTAURANT SCOLAIRE PRIMAIRE T 21**  
**Du 23/09/2024 au 27/09/2024**

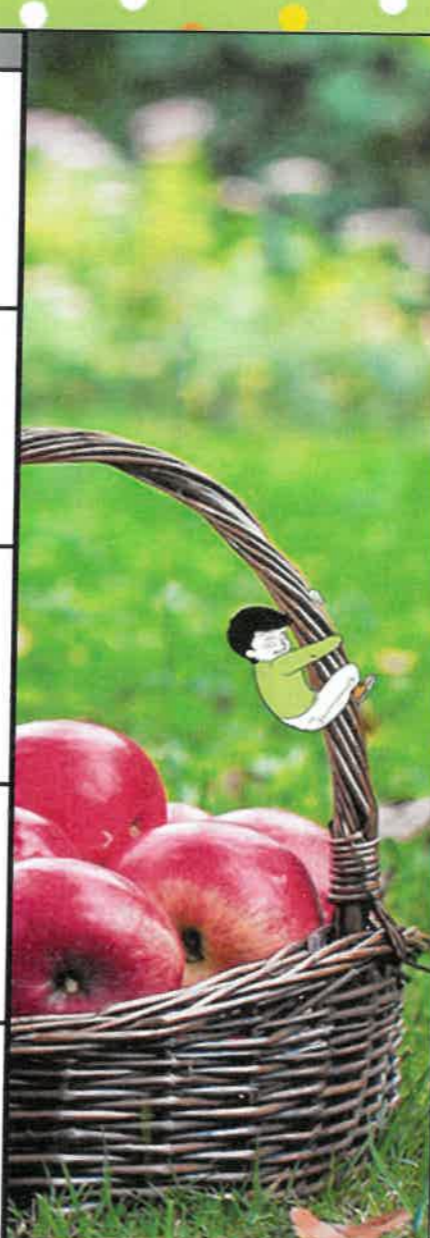
		Primaire
	Lundi	Salade de perles de pâtes napolitaine 🇮🇹 <b>Sauté de poulet</b> 🇫🇷 - Sauce à la moutarde à l'ancienne /Fricassée de merlu MSC 🇫🇷 - Sauce à la moutarde à l'ancienne Petits pois et <b>pommes de terre</b> 🇫🇷 <b>Saint Môret Bio</b> 🇫🇷 *
	Mardi	Tomates - Vinaigrette aux poivrons Bouchées mozzarella tomate Ratatouille <b>Semoule Bio</b> 🇫🇷 Mousse au chocolat au lait *
	Mercredi	
	Jeudi	Salade verte - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Jambon blanc Label Rouge 🇫🇷 /Omelette nature Purée de pommes de terre Fruit de saison *
	Vendredi	Filet de saumon MSC 🇫🇷 - Sauce à l'oseille <b>Torsades Bio</b> à l'ail et huile d'olive 🇫🇷 <b>Emmental Bio</b> râpé 🇫🇷 Cotentin ail et fines herbes Gâteau à la pistache ( <b>farine Bio</b> ) 🇫🇷 🇮🇹 *



### FAMARS RESTAURANT SCOLAIRE PRIMAIRE T 21 Du 30/09/2024 au 04/10/2024




Primaire	
Lundi	<p><b>Carottes Bio</b> râpées  - Vinaigrette à l'orange Boulette de porc façon tomate farcie /Emincé végétal de <b>pois Bio</b>  - Concassé de tomates <b>Riz Bio</b> Pilaf  Flan nappé caramel *</p>
Mardi	<p>Concombre - Vinaigrette poivrons et tomate Gratin de <b>penne Bio</b>, légumes, emmental et cheddar  Fruit de saison *</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Soupe douceur à la tomate  Rôti de dinde - Sauce Blackwell /Omelette nature - Sauce Blackwell Pommes de terre country Compote pomme *</p>
Vendredi	<p>Cake chorizo et comté (<b>farine Bio</b>)   /Cake emmental et comté (<b>farine Bio</b>)   Poisson pané 100 % filet MSC  Gratin de courgettes et pommes de terre Fruit de saison *</p>

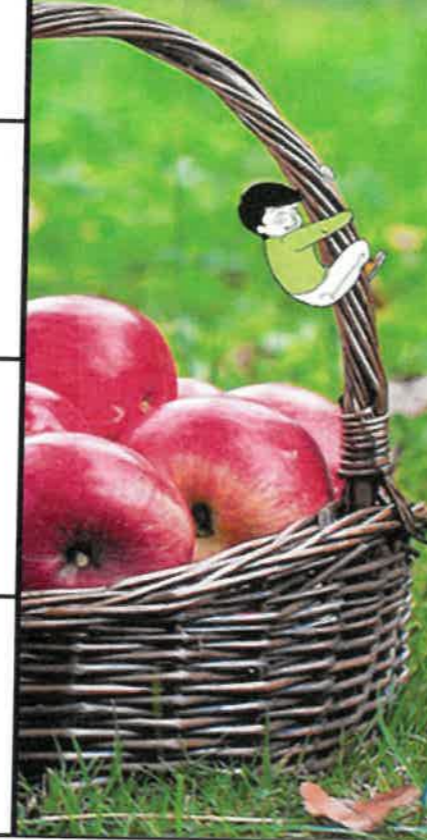


Bio Plat signature Produit labellisé

*Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements  
Toutes nos viandes de boeuf, porc et veau sont d'origine française.*

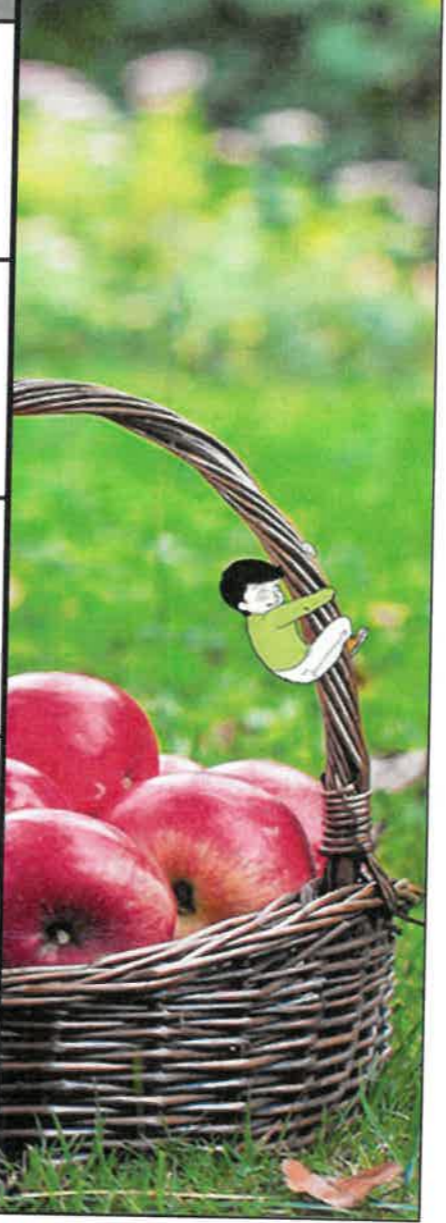
**FAMARS RESTAURANT SCOLAIRE PRIMAIRE T 21**  
**Du 07/10/2024 au 11/10/2024**

		Primaire
	Lundi	<p>Céleri râpé 🇫🇷 - , raisins secs - Vinaigrette au curry            Carbonara de porc            /Thon façon carbonara  <b>Macaronis Bio</b> 🇫🇷  <b>Emmental Bio</b> râpé 🇫🇷            Fruit de saison            *</p>
	Mardi	<p>Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise            Paupiette de veau 🇫🇷 - Sauce Marengo            /Quenelles nature - Sauce Marengo  <b>Semoule Bio</b> 🇫🇷            Ile flottante - Crème anglaise            *</p>
	Mercredi	
	Jeudi	<p><b>Betteraves Bio</b> 🇫🇷 - Vinaigrette            Parmentier de potiron à l'égrainé de <b>pois Bio</b> 🇫🇷 🇫🇷  <b>Vache qui rit Bio</b> 🇫🇷            *</p>
	Vendredi	<p><b>Endives</b> de la ferme du Mélandois (59) 🇫🇷 - Vinaigrette            Marmite de poisson 🇫🇷 - Sauce au cheddar à l'ancienne            Pommes de terre vapeur            Palet coco ( <b>farine Bio</b> ) 🇫🇷 🇫🇷            *</p>



### FAMARS RESTAURANT SCOLAIRE PRIMAIRE T 21 Du 14/10/2024 au 18/10/2024

		Primaire
Lundi		Velouté de courgettes Emincé de filet de poulet - Sauce normande /Marmite de poisson 🍷 - Sauce normande <b>Riz Bio</b> Pilaf 🌿 Crème dessert au chocolat *
Mardi		Bolognaise de légumes et <b>lentilles Bio</b> 🌿 <b>Coquillettes Bio</b> 🌿 <b>Edam Bio</b> 🌿 Fruit de saison *
Mercredi		
Jeudi		Salade verte - Vinaigrette à l'échalote <b>Saucisse de poulet</b> 🍷 /Omelette nature Purée de <b>potiron</b> et pommes de terre 🍷 <b>Yaourt</b> arôme de la Ferme des Anneaux 🍷 *
Vendredi		



🍷 Produit labellisé 🌿 Bio 🍷 Régional

*Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements  
Toutes nos viandes de boeuf, porc et veau sont d'origine française.*