



# Ste Procule

## Maternelle



CUISINONS  
L'AVENIR  
AVEC PASSION

Poisson frais "Le Poisson Bleu"



Produit Bio



Légende

Marqueurs certifiés (Label Rouge - AOP - AOC - HVE - MSC - IGP)



Spécialité du Chef



Produit Local



## DÉJEUNER

**lundi 18 octobre 2021**

SALADE COMPOSÉE

BOUCHÉE GARNIE (béchamel, quenelle  
nature et emmental)

HARICOTS BEURRE PERSILLÉS

FROMAGE

TARTE AU CITRON



**mardi 19 octobre 2021**

RADIS ET BEURRE

SAUTÉ DE VOLAILLE "Local 63" AUX  
CHAMPIGNONS

BOULGOUR

FROMAGE

FRUIT DE SAISON



**jeudi 21 octobre 2021**

THON ET MAÏS EN SALADE

STEAK HACHÉ ET KETCHUP

POMMES DE TERRE VAPEUR

FROMAGE

ILE FLOTTANTE "Cuisinée par le chef"



**vendredi 22 octobre 2021**

ROSETTE

POISSON PANÉ ET CITRON

BROCOLIS AU JUS

LAITAGE

FRUIT DE SAISON

Retrouvez la recette du mois  
sur votre

*Soyons Complice*

réparations culinaires sont **cuisinées** sur place  
avec une majorité de **produits frais**

