

Enfants

Menu de la semaine N° 19 du 05/05/25 au 09/05/25

LUNDI 5 MAI 2025	MARDI 6 MAI 2025	MERCREDI 7 MAI 2025	JEUDI 8 MAI 2025	VENDREDI 9 MAI <i>Menu Végétarien</i>
Salade de fonds d'artichauts à la Méditerranéenne	Tarte à l'oignon	Céleri Rémoulade		Taboulé
Estouffade de bœuf à la Provençale	Filet de lieu noir à la ciboulette 	Filet de poisson pané au citron		Tarte thon et tomates
Macaronis BIO 	Purée de carottes	Frites		Poêlée de brocolis BIO sauce Roquefort AOP  
Faisselle	Tomme blanche	Yaourt nature		Brie
Banane	Compote pomme myrtilles	Tarte aux pommes BIO 		Gâteau de riz
Pain	Pain	Pain		Pain
		Goûters : Compote pomme pêche/ Madeleine		

Menu de la semaine N° 20 du 12/05/25 au 16/05/25

LUNDI 12 MAI 2025	MARDI 13 MAI 2025 <i>Menu Végétarien</i>	MERCREDI 14 MAI 2025	JEUDI 15 MAI	VENDREDI 16 MAI 2025 <i>Menu Végétarien</i>
Macédoine sauce légère ciboulette	Salade de tomates, mozzarella et basilic	Salade Mexicaine	Tarte aux légumes	Œuf Mimosa
Filet de truite sauce à l'oseille	Gratin de Quinoa aux épinards et chèvre	Poulet Basquaise	Filet de limande huile d'olive, citron et amandes 	Croque fromage
Riz Pilaf		Coquillettes	Duo de haricots persillés	Courgettes sautées au basilic
Bleu du Vercors AOP 	Yaourt nature	Tomme du Trièves 	Fromage blanc	Emmental
Flan	Ananas rôti à la noix de coco	Liégeois banane chocolat	Banane	Salade de fruits
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
		Goûters : Muffin pépites chocolat et yaourt aromatisé		

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements de la cuisine centrale

Produit bio



Produit local



Label rouge



Label pêche durable



Label AOP



Label IGP



Label Haute Valeur Environnementale



Label La Nouvelle Agriculture



Label Certification Environnementale 2



Label Bleu Blanc Cœur

