

Enfants

Menu de la semaine N° 27 du 30/06/25 au 04/07/25

LUNDI 30 JUIN 2025	MARDI 1ER JUILLET 2025	MERCREDI 2 JUILLET 2025 Centre de loisirs	JEUDI 3 JUILLET 2025	VENDREDI 4 JUILLET 2025
Terrine de légumes	Croisillon Emmental	Salade de tomates au thon	Salade verte et vinaigrette	Melon
Sauté de veau Marengo	Filet de hoki sauce vierge aux légumes 	Curry de haricot blanc	Filet de cabillaud sauce citron et aneth 	Pizza Comté Beaufort
Pommes vapeur	Duo de carottes Vichy	Riz de Camargue IGP aux oignons 	Macaroni	Chips
St Nectaire	Petit suisse	Gouda	Petit suisse	St Paulin
Liégeois au chocolat	Fruit de saison 	Paris Brest	Fruit de saison BIO 	Donuts au chocolat
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
		Goûters : Donut au sucre et salade de fruits		

Menu de la semaine N° 28 du 07/07/25 au 11/07/25

LUNDI 07 JUILLET 2025	MARDI 8 JUILLET 2025	MERCREDI 9 JUILLET 2025 Centre de loisirs	JEUDI 10 JUILLET 2025	VENDREDI 11 JUILLET 2025
Artichauts à la Méditerranéenne	Salade de riz à l'Espagnole	Tzatziki	Salade Grecque	Salade composée
Sauté de dinde à la moutarde	Filet de merlu MSC mariné citron, huile d'olive 	Omelette nature	Dos de lieu façon Bordelaise 	Tarte 3 fromages
Farfalle	Ratatouille BIO 	Pomme noisette	Purée de carottes	Haricots verts BIO persillés
Yaourt Nature	Fromage	Fromage blanc	Mimolette	Laitage 
Fruit de saison BIO 	Yaourt Fermier aux fruits	Fruit de saison BIO 	Crème au chocolat BIO 	Fruit de saison BIO 
	Pain	Pain	Pain	Pain
Goûters : Compote en gourde et cookie pépites chocolat au lait	Goûters : Petit pain aux fruits secs et Nectarine	Goûters : Prince Vanille et banane	Goûters : P'tit moelleux marbré et fruit	Goûters : P'tit toqués fraise et mini roulé à l'abricot

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

