Enfants

Menu de la semaine N° 34 du 18/08/25 au 22/08/25

LUNDI 18 AOÛT 2025	MARDI 19 AOÛT 2025	MERCREDI 20 AOÛT 2025	JEUDI 21 AOÛT 2025	VENDREDI 22 AOÛT 2025
Pamplemousse	Salade Niçoise	Nems aux légumes	Salade grecque	Céleri rémoulade
Sauté de veau aux olives	Filet de truite au citron	Pizza 4 fromages	Guacamole, Chips et Tortilla	Chili Végétarien
Coquillettes	Poêlée de champignons et haricots verts	Salade verte aux croûtons		Mélange de 3 riz
Fromage	Bleu d'Auvergne AOP	Fromage blanc	Plateau de fromage	Faisselle
Flan au caramel	Fruit de saison BIO	Crème dessert chocolat BIO	Fruit de saison BIO	Riz au lait
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
Goûters : Spéculoos et Compote pomme abricot	**Goûters** : Pain et Confiture fraise	**Goûters** : Gaufre Liégeoise et Yaourt nature	**Goûters** : Brioche tranchée et Fruit	**Goûters** : Pain et fromage fondu

Menu de la semaine N° 35 du 25/08/25 au 29/08/25

LUNDI 25 AOÛT 2025	MARDI 26 AOÛT 2025	MERCREDI 27 AOÛT 2025	JEUDI 28 AOÛT 2025	VENDREDI 29 AOÛT 2025
Salade de riz	Concombre fromage blanc et ciboulette	Quiche aux légumes	Salade Coleslaw	Céleri rémoulade
Quiche au fromage	Thon mariné sauce soja et sésame	Crumble de courgettes au Parmesan et aux amandes	Surimi sauce fromage blanc	Fish and Chips
	Poêlée Chinoise		Plateau de fromage	Frites
Plateau de fromage	Faisselle	Emmental		St Nectaire AOP
Fruit de saison BIO	Compote de fruit	Fruit de saison BIO	Muffin chocolat	Fruit de saison BIO
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
Goûters : Figues sèches et Pain d'épices	**Goûters** : Mini cake citron et Fruit	**Goûters** : Pain et Confiture fraise	**Goûters** : Fromage blanc et Beignet aux pommes	Pain et Barre de chocolat noir

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