

Enfants

Menu de la semaine N° 32 du 4/08/25 au 08/07/25

LUNDI 4 AOÛT 2025	MARDI 5 AOÛT 2025	MERCREDI 6 AOÛT 2025	JEUDI 7 AOÛT 2025	VENDREDI 8 AOÛT 2025
Salade de pomme de terre à l'Emmental	Salade Composée	Tomates et dés de fromage de brebis AOP 	Taboulé oriental	Pizza 3 Fromages Beaufort 
Croque fromage	Dos de lieu noir et sauce tomate à l'oignon 	Risotto de petit épeautre BIO	Tarte aux légumes	Omelette aux fines herbes
Plateau de fromage	Spaghetti	Purée de brocolis		Courgettes BIO braisées à l'huile d'olive 
Fruit de saison BIO 	Fromage blanc BIO 	Emmental	Plateau de fromage	Tomme grise de montagne
	Crème au chocolat ou Flanby	Fruit de saison BIO 	Tarte tropézienne	Fruit de saison BIO 
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
Goûters : Pain et Barre de Chocolat Noir	Goûters : Pruneaux d'Agen et Gâteau de riz	Goûters : Barre pâtissière et Fruit de saison	Goûters : Yaourt nature et Figs sèches	Goûters : Pain et Crème de marrons vanillée

Menu de la semaine N° 33 du 11/08/25 au 15/08/25

LUNDI 11 AOÛT 2025	MARDI 12 AOÛT 2025	MERCREDI 13 AOÛT 2025	JEUDI 14 AOÛT 2025	VENDREDI 15 AOÛT 2025 FERIE
Salade de lentilles	Crêpe au fromage	Melon BIO 	Salade tomate avocat crevette	
Pizza courgette basilic	Boulettes de lentilles vertes BIO 	Cassolette de fruits de mer à l'estragon	Bruschetta tomates aubergines grillées mozarella	
	Purée de brocolis	Riz Basmati	Plateau de fromage	
Plateau de fromage	Brie	Yaourt Fermier nature		
Tarte aux pommes	Glace	Salade de fruits	Crème dessert vanille	
Pain	Pain	Pain	Pain	
Goûters : Pain et Fromage	Goûters : Yaourt nature et Abricots secs	Goûters : Brioche et Fruit de saison	Goûters : Compote de fruits et Galette pur beurre	

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 Fait Maison

