

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 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	Petit Suisse
Crème dessert vanille	Fruit de saison BIO 	Crème dessert chocolat	Fruit de saison BIO 	Riz au lait
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
Goûters : Biscuit BN + Compote	Goûters : Pain et Confiture fraise	Goûters : Gaufre Liégeoise et Yaourt nature	Goûters : Barre de Céréales et Fruit	Goûters : Gâteau marbré au chocolat + Lait

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	Tortilla oignon	Fish and Chips
	Poêlée Chinoise		Sandwich du chef, Chips	Frites
Plateau de fromage	Petit Suisse	Emmental	Plateau de fromage	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 : Figs sèches et Pain d'épices	Goûters : Mini cake au citron et Fruit de saison	Goûters : Pain et Confiture fraises	Goûters : Fromage blanc et Beignet aux pommes	Goûters : BN au chocolat et Récré Olé+ Sirop

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

