

## **Enfants**

## Menu de la semaine N° 38 du 15/09/25 au 19/09/25

LUNDI 15 SEPTEMBRE 2025	MARDI 16 SEPTEMBRE 2025	MERCREDI 17 SEPTEMBRE 2025	JEUDI 18 SEPTEMBRE 2025	VENDREDI 19 SEPTEMBRE 2025
Macédoine	Tarte à l'oignon	Œuf Mimosa	Choux fleurs vinaigrette au curry doux	Salade de tomates au thon
Filet de Lieu noir aux amandes	Escalope de veau à la crème de champignons	Croque tomate fromage végétal	Dos de Colin sauce à l'orange 👼	Risotto au potiron et Cantal
Ratatouille	Gnocchis	Duo de haricots	Semoule de blé semi – complet BIO 📠	
Laitage	Fromage	Laitage	Fromage	Laitage
Fruit de saison BIO 🕮	Purée pomme cassis BIO 🕸	Fruit de saison BIO 🕮	Tarte Normande	Fruit de saison BIO 🕸
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
		<b>Goûters :</b> Brioche et Crème de marrons vanillée		

## Menu de la semaine N° 39 du 22/09/25 au 26/09/25

LUNDI 22 SEPTEMBRE 2025	MARDI 23 SEPTEMBRE 2025	MERCREDI 24 SEPTEMBRE 2025	JEUDI 25 SEPTEMBRE 2025	VENDREDI 26 SEPTEMBRE 2025
Salade verte et vinaigrette	Pizza au fromage BIO 🥂	Bâtonnets de carottes au fromage ail et fines herbes	Salade tomates et basilic	Salade de lentilles BIO au bacon végétal fumé
Filet de cabillaud MSC au beurre blanc maison 🍃 🚊	Sauté de dinde aux olives 👧	Spaghetti BIO Bolognaise végétale et Parmesan AOP 🥮 🌃	Filet de colin MSC sauce au poivre maison 👙 🍃	Croque fromage
Carottes BIO Vichy 🕮	Pommes de terre sautées		Riz de Carmargue IGP 🍙	Fondue de poireaux
Fromage	Laitage	Fromage	Fromage	Laitage
Fruit de saison BIO 🕮	Beignet au chocolat	Fruit de saison BIO 🕸	Crème dessert vanille BIO 📠	Fruit de saison BIO 🝱
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
		Goûters : Pain au lait et Barre de chocolat noir		

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

Label pêche Label Label Haute Valeur **Label Certification** Label IGP Label La Nouvelle Agriculture Produit bio Produit local Label rouge durable AOP Environnementale

Label Bleu Blanc Cœur Environnementale 2























