ville d'Echirolles

Enfants

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

LUNDI 15 SEPTEMBRE 2025	MENU DU CHEF MARDI 16 SEPTEMBRE	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 surimi
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
Riz de Camargue IGP	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
		Goûters : 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

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