

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	Feuilleté croisillon emmental	Salade de surimi
Filet de Lieu noir aux amandes 	Escalope de veau à la crème de champignons	Croque tomate fromage végétal	Ravioli au saumon	Risotto au potiron et Cantal 
Riz de Camargue IGP 	Gnocchis	Duo de haricots		
Laitage	Fromage	Laitage	Fromage	Laitage
Fruit de saison BIO 	Purée pomme cassis BIO 	Fruit de saison BIO 	Pâtisserie	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	MENU DU CHEF MARDI 23 SEPTEMBRE 	MERCREDI 24 SEPTEMBRE 2025	JEUDI 25 SEPTEMBRE 2025	VENDREDI 26 SEPTEMBRE
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 Camargue 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

