

## Enfants

Menu de la semaine N° 40 du 29/09/25 au 03/10/25

LUNDI 29 SEPTEMBRE	<b>MENU DU CHEF</b> MARDI 30 SEPTEMBRE 	MERCREDI 1ER OCTOBRE	JEUDI 2 OCTOBRE	VENDREDI 3 OCTOBRE
Salade de riz au surimi	Tarte aux 3 fromages	Salade campagnarde	Duo de betteraves et maïs	Salade de perles aux crevettes mayonnaise légère aux agrumes
Hoki à la Catalane 	Omelette à l'Espagnole	Gratin de choux fleurs et pdt à la crème de Comté AOP 	Dos de Merlu MSC façon Bordelaise 	Crêpe aux champignons
Duo de courgettes	Röstis		Penne	Épinard à la crème
Fromage	Laitage	Fromage	Laitage	Fromage
Fruit de saison BIO 	Tarte aux pommes	Liégeois	Fruit de saison BIO 	Compote pomme châtaigne
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
		<b>Goûters</b> : Palmier feuilleté et Fruit de saison		

Menu de la semaine N° 41 du 06/10/25 au 10/10/25

LUNDI 6 OCTOBRE	<b>MENU DU CHEF</b> MARDI 7 OCTOBRE 	MERCREDI 8 OCTOBRE	JEUDI 9 OCTOBRE	VENDREDI 10 OCTOBRE
Samoussa aux légumes	Rillettes de maquereau avec toast pain de mie semi- complet	Œuf poché et salade mélangée	Salade de tomate à la ciboulette	Salade composée
Filet de colin à l'aneth 	Sauté de bœuf aux oignons confits	Parmentier Végétarien gratiné	Dos de merlu à la Provençale 	Boulettes de pois chiche BIO sauce paprika 
Fenouil braisé à l'orange	Semoule au beurre		Farfalle	Poêlée de légumes aux herbes de Provence 
Laitage	Fromage	Laitage	Fromage	Fromage
Fruit de saison BIO 	Brownie noix de pécan	Fruit de saison BIO 	Fromage blanc aux fruits rouges	Fruit de saison BIO 
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
		<b>Goûters</b> : Crêpe et Récré O'lé vanille		

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

