

Enfants

Menu de la semaine N° 44 du 27/10/25 au 31/10/25

LUNDI 27 OCTOBRE	MENU DU CHEF MARDI 28 OCTOBRE 	MERCREDI 29 OCTOBRE	JEUDI 30 OCTOBRE	VENDREDI 31 OCTOBRE
Salade de haricots verts à l'échalote	Quiche aux légumes	Carottes râpées	Salade de riz cantonais	Sardines et toast
Filet de lieu noir à la crème de ciboulette	Blanquette de veau à l'Ancienne	Gratin de pommes de terre façon Tartiflette avec lard fumé végétal	Filet de sole tropicale citron et amandes	Tajine de pois chiche
Navets glacés au miel	Penne		Embeurée de choux vert	Semoule BIO 
Fromage	Laitage BIO 	Fromage	Laitage BIO 	Fromage
Fruit de saison BIO 	Tarte Bourdaloue	Salade de fruits	Liégeois pomme banane chocolat	Fruit de saison BIO 
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
Goûters : Pain et confiture	Goûters : Crêpe au sucre et Banane	Goûters : Barre pâtissière P'tit toqués	Goûters : Pain et Fromage	Goûters : Gaufre Liégeoise Compote

Menu de la semaine N° 45 du 03/11/25 au 07/11/25

LUNDI 03 NOVEMBRE	MENU DU CHEF MARDI 04 NOVEMBRE 	MERCREDI 05 NOVEMBRE	JEUDI 06 NOVEMBRE	VENDREDI 07 NOVEMBRE
Salade composée	Salade façon Piémontaise à l'Emmental	Salade de choux rouge et carottes	Salade de champignons aux fines herbes	Salade de perles au Surimi
Quenelle de Brochet sauce Nantua	Navarin d'agneau	Colombo Veggie	Dos de merlu citron et échalotes 	Lasagnes de légumes Pesto
Trio de légumes et brocolis	Purée BIO façon Aligot	Riz Basmati	Choux fleurs BIO persillés 	
Fromage	Laitage	Fromage	Laitage	Fromage
Fruit de saison BIO 	Brownie au noix de pécan	Fruit de saison BIO 	Banane et sauce chocolat	Crème dessert vanille BIO 
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
		Goûters : Cookie pépites de chocolat Compote pomme poire		

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