

Enfants

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

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

	menu de	e la semaine in 45 au 03/11/25 au 0	07/11/20	
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



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



