

Enfants

Menu de la semaine N° 01 du 29/12/25 au 02/01/26

LUNDI 29 DÉCEMBRE	MENU DU CHEF MARDI 30 DÉCEMBRE 	MERCREDI 31 DÉCEMBRE	JEUDI 1 ^{er} JANVIER FÉRIÉ	VENDREDI 2 JANVIER
Salade composée (Salade verte,dés fromage,poivrons)	Crêpe au fromage	Salade de blé aux légumes		Taboulé
Saumonette sauce Hollandaise 	Steak haché sauce au poivre	Gratin de pommes de terre aux 3 fromages		Cappellettis au saumon crème d'aneth 
Riz de Camargue IGP 	Pommes de terre Sarladaise	Duo de haricots		Brocolis Fleurette
Fromage	Laitage	Fromage		Laitage
Fruit de saison BIO 	Tarte tropézienne	Crème dessert chocolat BIO 		Fruit de saison BIO 
Pain	Pain	Pain		Pain
Goûters : Donut au sucre Fruit	Goûters : Palmier feuilleté Compote de fruit	Goûters : Spéculoos Pruneaux		Goûters : Brioche tranchée Confiture

Menu de la semaine N° 02 du 05/01/26 au 09/01/26

LUNDI 5 JANVIER	MENU DU CHEF MARDI 6 JANVIER 	MERCREDI 7 JANVIER	JEUDI 8 JANVIER	VENDREDI 9 JANVIER
Salade de haricots verts à l'échalote	Salade de haricots blanc au bacon végétal	Croisillon Emmental	Carottes râpées	Salade de pommes de terre à la ciboulette
Lasagne aux légumes et Pesto	Paupiette de saumon à la crème d'aneth 	Escalope panée végétale	Émincé de poulet au romarin	Omelette au fromage
	Duo petits pois et blé	Purée de carottes	Tagliatelles	Épinards à la crème
Fromage	Laitage	Fromage	Laitage	Fromage
Fruit de saison BIO 	Mousse au chocolat	Fruit de saison BIO 	Flan	Fruit de saison BIO 
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
		Goûters : Madeleine Compote		

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

