

Enfants

Menu de la semaine N° 48 du 24/11/25 au 28/11/25

LUNDI 24 NOVEMBRE	MENU DU CHEF MARDI 25 NOVEMBRE	MERCREDI 26 NOVEMBRE	JEUDI 27 NOVEMBRE	VENDREDI 28 NOVEMBRE
Salade de fèves	Pizza 3 fromages	Macédoine	Coleslaw	Salade de moules à l'Escabèche
Filet de sardine au coulis de tomate	Paupiette de veau à la Normande	Steak Haché Végétal	Aile de raie aux câpres 🍃	Gratin de céréales BIO à la Grecque Maison 🏭 🖨
Piperade Maison aux herbes de Provence Label Rouge 🧖	Penne semi complètes	Pomme de terre sautées à l'ail	Riz de Camargue IGP 🍩	Courge rôtie
Fromage	Laitage	Fromage		Fromage
Fruit de saison BIO 🕸	Flan Pâtissier	Salade de fruits	Fromage blanc et brunoise de fruits	Compote BIO 🕮
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
		Goûters : Yaourt nature		
		Beignet aux pommes		

Menu de la semaine N° 49 du 01/12/25 au 05/12/25

Menu de la semaine in 49 du 01/12/25 du 05/12/25						
LUNDI 1ER DÉCEMBRE	MENU DU CHEF MARDI 2 DÉCEMBRE	MERCREDI 3 DÉCEMBRE	JEUDI 4 DÉCEMBRE	VENDREDI 5 DÉCEMBRE		
Champignons à la Grecque	Croque fromage	Salade Marco Polo	Salade Western (haricots rouge , poivrons, maïs)	Betteraves Mimosa		
Dos de lieu grillé 🍃	Blanquette de dinde	Nuggets de blé	Curry de patates douces et pois chiche	Filet de truite Arc en ciel frais aux amandes		
Gratin Dauphinois Maison	Tagliatelles	Endives braisée		Purée de potiron		
Laitage	Fromage	Fromage	Fromage	Laitage		
Fruit de saison BIO	Tarte au chocolat	Compote de fruit	Fruit de saison BIO 🕮	Verrine de banane, sauce chocolat et corn - flakes		
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain		
		Goûters : Tarte au chocolat				

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

dec menue cent de ma en maiorin et peuvent en en leneuen ace approvisionnemente de la caleine centa



Produit bio



Produit local





durable

Label rouge Label pêche



Label

AOP



Label IGP



Label Haute Valeur

Environnementale



Label La Nouvelle Agriculture



Label Certification



Label Bleu Blanc Cœur

