

Enfants

Menu de la semaine N° 03 du 12/01/26 au 16/01/26

LUNDI 12 JANVIER	MENU DU CHEF MARDI 13 JANVIER	Chef	MERCREDI 14 JANVIER	JEUDI 15 JANVIER	VENDREDI 16 JANVIER
Salade de perles au surimi	Feuilleté au chèvre		Coleslaw	Salade composée (Salade verte, œufs dur, dés emmental)	Salade de lentilles au bacon végé
Dos de merlu Basquaise 	Gratin de choux fleurs à l'Emmental		Boulettes de pois chiche sauce tomate aux oignons	Carbonnade Flamande	Filet de colin 
Riz de Camargue IGP 			Penne HVE 	Frites	Haricots verts persillés
Fromage	Laitage		Fromage	Laitage	Fromage
Tarte au chocolat	Fruit		Compote pomme châtaigne BIO 	Salade de fruit à la vanille	Fruit de saison BIO 
Pain	Pain		Pain	Pain	Pain
			Goûters : Madeleine Fruit		

Menu de la semaine N° 04 du 19/01/26 au 23/01/26

LUNDI 19 JANVIER	MENU DU CHEF MARDI 20 JANVIER	Chef	MERCREDI 21 JANVIER	JEUDI 22 JANVIER	VENDREDI 23 JANVIER
Croisillon au fromage	Piémontaise sans jambon		Salade de pâtes au surimi	Piperade à l'huile d'olive	Salade composée
Beignets de calamars sauce légère ciboulette	Filet de poulet à la crème de curry		Poisson à la Bordelaise	Lasagnes aux légumes	Filet de Hoki au beurre blanc 
Duo de carottes Vichy	Riz Thaï		Pommes noisettes		Épinards à la crème
Fromage 	Laitage		Fromage	Laitage	Fromage
Fruit de saison BIO 	Pâtisserie		Compote de fruits	Brownie	Fruit de saison BIO 
Pain	Pain		Pain	Pain	Pain
			Goûters : Gaufre de Liège Banane		

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
-------------	---------------	-------------	---------------------	-----------	-----------	-------------------------------------	-------------------------------	--	-----------------------	-------------

