







Enfants

Menu de la semaine N° 05 du 26/01/26 au 30/01/26

LUNDI 26 JANVIER	MENU DU CHEF MARDI 27 JANVIER 	MERCREDI 28 JANVIER	JEUDI 29 JANVIER	VENDREDI 30 JANVIER
Taboulé	Duo betteraves et maïs	Salade Mexicaine (haricots rouges,poivrons)	Salade de haricots verts	Crêpe au fromage
Filet de colin MSC 	Steak haché sauce au poivre	Tarte au fromage	Dos de Lieu sauce vierge 	Couscous végété
Gratin de courge	Purée de pomme de terre	Brocolis persillé	Coquillettes	
Fromage	Laitage	Fromage	Laitage	Fromage
Fruit de saison BIO 	Poire pochée au chocolat	Crème brûlée	Pâtisserie	Fruit de saison BIO 
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
		Goûters : Brioche tranchée Crème de marron		

Menu de la semaine N° 06 du 02/02/26 au 06/02/26

LUNDI 02 FÉVRIER CHANDELEUR 	MENU DU CHEF MARDI 03 FÉVRIER 	MERCREDI 04 FÉVRIER	JEUDI 05 FÉVRIER	VENDREDI 06 FÉVRIER
Salade composée	Crêpe au fromage	Salade de blé aux légumes	Duo maïs et haricots rouges	Taboulé
Saumonette sauce Hollandaise	Steak haché sauce au poivre	Gratin de pommes de terre aux 3 fromages	Escalope végété	Cappellettis au saumon crème aneth
Riz de Camargue IGP 	Pomme de terre Sarladaise	Duo de haricots	Pâtes	Brocolis Fleurette
Fromage	Laitage	Fromage	Fromage	Laitage
Crêpe pâte à tartiner chocolat noisette BIO 	Tropézienne	Crème dessert chocolat BIO 	Compote	Fruit de saison BIO 
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
		Goûters : Spéculoos Pruneaux		

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

