

Enfants

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

LUNDI 26 JANVIER	MENU DU CHEF MARDI 27 JANVIER	Chef	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	
Gratin de courge	Purée de pomme de terre		Brocolis persillé	Coquillettes	Couscous végé
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	Chef	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 végé	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

