











## Enfants

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

LUNDI 26 JANVIER	<b>MENU DU CHEF</b> 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 	<b>MENU DU CHEF</b> MARDI 03 FÉVRIER 	MERCREDI 04 FÉVRIER	JEUDI 05 FÉVRIER	VENDREDI 06 FÉVRIER
Tarte au fromage	Carottes râpées	Crêpe au fromage	Macédoine BIO 	Salade composée
Œufs florentine	Fish and chips	Pané de blé mozzarella	Quenelle BIO sauce tomate 	Pavé de saumon à l'aneth 
Épinards florentine	Riz de Camargue IGP 	Tortilla oignons	Gratin de choux fleurs BIO 	Pommes de terre vapeur
Fromage	Laitage	Fromage	Fromage	Laitage
Crêpe pâte à tartiner chocolat noisette BIO 	Fruit de saison BIO 	Compote	Crème dessert BIO 	Bugnes
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
		Goûters : Arlequin de fruits Madeleine		

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

