

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	 Couscous végé
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	Chef	MERCREDI 04 FÉVRIER	JEUDI 05 FÉVRIER	VENDREDI 06 FÉVRIER
Salade de perles au surimi	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

