

Enfants

Menu de la semaine N° 07 du 09/02/26 au 13/02/26

LUNDI 09 FÉVRIER	MENU DU CHEF MARDI 10 FÉVRIER 	MERCREDI 11 FÉVRIER	JEUDI 12 FÉVRIER	VENDREDI 13 FÉVRIER
Salade de haricots verts à l'échalote	Croisillon Emmental	Salade de haricots blanc au bacon végété	Carottes râpées	Salade de pommes de terre à la ciboulette
Lasagne aux légumes et Pesto	Paupiette de saumon à la crème de ciboulette	Escalope panée végétale	Émincé de poulet au romarin* avec sauce pour les sans viande	Omelette au fromage
	Tagliatelles (fromagé râpé)	Purée de carottes		Épinards à la crème
Fromage	Laitage	Fromage	Blé	Fromage
Fruit de saison BIO 	Éclair chocolat	Fruit de saison BIO 	Flan	Fruit de saison BIO 
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
Goûters : Brioche Confiture	Goûters : Barre de Céréales Fruit	Goûters : Cookie pépites chocolat Compote	Goûters : Yaourt à boire Fruit	Goûters : Récré olé Pain au lait

Menu de la semaine N° 08 du 16/02/26 au 20/02/26

LUNDI 16 FÉVRIER	MENU DU CHEF MARDI 17 FÉVRIER 	MERCREDI 18 FÉVRIER	JEUDI 19 FÉVRIER	VENDREDI 20 FÉVRIER
Salade de perles au surimi	Feuilleté au chèvre	Coleslaw	Salade composée	Salade de lentilles au bacon
Dos de merlu Basquaise 	Steak Végé	Boulettes de pois chiche sauce tomate aux oignons	Moules marinières	Fish and Chips 
Riz de Camargue IGP 	Gratin de choux fleurs à l'Emmental	Farfalle	Frites	Haricots verts persillés
Fromage	Laitage	Fromage	Laitage	Fromage
Fruit de saison BIO 	Fruit de saison BIO 	Compote pomme banane	Ananas rôti à la vanille	Tarte au chocolat
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
Goûters : Petit suisse aux fruits Compote	Goûters : Arlequin de fruits Gaufre	Goûters : Madeleine Fruit	Goûters : Bugnes	Goûters : Fruit Mini cake

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

