

Enfants

Menu de la semaine N° 09 du 23/02/26 au 27/02/26

LUNDI 23 FÉVRIER	MENU DU CHEF MARDI 24 FÉVRIER 	MERCREDI 25 FÉVRIER	JEUDI 26 FÉVRIER NOUVEL AN CHINOIS 	VENDREDI 27 FÉVRIER
Croque fromage	Piémontaise sans jambon	Salade de pâtes au surimi	Salade de choux	Salade composée
Beignets de calamars sauce légère ciboulette	Filet de poulet à la crème de curry	Poisson aux amandes	Nems au crevettes	Filet de Hoki au beurre blanc 
Duo de carottes Vichy	Riz Camargue IGP 	Poêlée Campagnarde	Poêlée de riz Cantonnais Veggie	Purée de pommes de terre
Fromage	Laitage	Fromage	Laitage	Fromage
Fruit de saison BIO 	Pâtisserie	Compote de fruits	Beignet aux pommes	Fruit de saison BIO 
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
		Goûters : Gaufre de Liège Banane		

Menu de la semaine N° 10 du 02/03/26 au 06/03/26

LUNDI 02 MARS	MENU DU CHEF MARDI 03 MARS 	MERCREDI 04 MARS	JEUDI 05 MARS	VENDREDI 06 MARS
Salade de Boulgour, Feta et menthe	Salade de lentilles	Curry Butternut Pois chiches	Céleri Rémoulade	Salade composée
Quenelle de Brochet sauce tomate persillée	Blanquette de veau à l'Ancienne	Semoule	Omelette aux fines herbes	Tomates farcies veggie
Duo de carottes	Pomme vapeur	Farfalle	Haricots beurre persillés	Riz de Camargue IGP 
Fromage	Laitage	Fromage	Fromage	Laitage
Fruit de saison BIO 	Crème au chocolat	Salade de fruits	Salade de fruits	Tarte aux pommes
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
		Goûters : Fromage frais aux fruits Biscuit		

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

