

Enfants

Menu de la semaine N° 11 du 09/03/26 au 13/03/26

LUNDI 09 MARS	MENU DU CHEF MARDI 10 MARS 	MERCREDI 11 MARS	JEUDI 12 MARS  SPÉCIAL ITALIE	VENDREDI 13 MARS
Carottes râpées à l'orange	Avocat vinaigrette	Salade composée	Salade haricots verts (Oignons, haricots rouge, maïs)	Terrine de légumes sauce Aïoli
Filet de meunière citron ciboulette et huile d'olive 	Sauté de poulet à l'estragon	Boulettes de pois chiche BIO sauce tomate basilic 	Spaghetti Carbonara Végé et Parmesan	Hachis parmentier (Purée de brocolis et égrené végétal)
Gratin de chou romanesco	Röstis	Gratin de courge		Fromage
Fromage		Fromage		
Fruit de saison BIO 	Crème vanille	Fruit de saison BIO 	Tiramisu	Fruit de saison BIO 
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
		Goûters : Pain d'épices Barre de chocolat		

Menu de la semaine N° 12 du 16/03/26 au 20/03/26

LUNDI 16 MARS	MENU DU CHEF MARDI 17 MARS 	MERCREDI 18 MARS	JEUDI 19 MARS	VENDREDI 20 MARS
Salade de pomme de terre aux olives	Quiche aux 3 fromages	Salade de chou blanc à la Mimolette	Betteraves vinaigrette	Salade composée
Poisson pané avec céréales sauce vierge 	Tajine de boulettes d'agneau	Haricots rouge et maïs à la Mexicaine	Filet de lieu crème persil 	Raviolis aux légumes et Grana Padano
Chou fleurs et Béchamel	Semoule	Riz de Camargue 	Haricots verts persillés	Sauce Bolognaise Végé
Fromage	Laitage	Fromage	Laitage	Fromage
Compote de fruits	Cubes de mangue à la vanille	Fruit de saison BIO 	Tarte Citron Meringuée	Fruit de saison BIO 
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
		Goûters : Cake Crème de marron vanillé		

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

