

Enfants

Menu de la semaine N° 13 du 23/03/26 au 27/03/26

LUNDI 23 MARS	MENU DU CHEF MARDI 24 MARS 	MERCREDI 25 MARS	JEUDI 26 MARS	VENDREDI 27 MARS
Poireaux vinaigrette	Salade de pommes de terre au Cantal	Terrine de saumon mayonnaise au citron 	Coleslaw	Salade de riz aux poivrons
Nuggets de poissons avec citron 	Daube de bœuf	Croque Monsieur fromage	Dos de merlu sauce tomate et ciboulette 	Risotto de pépinettes à la courge
Purée de carottes au beurre	Penne sauce pour les sans viande et fromage râpé	Brocolis persillés	Gnocchis	Poêlé de légumes
Fromage		Fromage	Laitage	Fromage
Fruit de saison BIO 	Liégeois pomme abricot framboise	Compote de fruits	Beignet au chocolat	Salade de fruit
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
		Goûters : Petits beurre Fruit de saison		

Menu de la semaine N° 14 du 30/03/26 au 03/04/26

LUNDI 30 MARS	MENU DU CHEF MARDI 31 MARS 	MERCREDI 01 AVRIL	JEUDI 02 AVRIL	VENDREDI 03 AVRIL
Macédoine et mayonnaise légère	Tarte aux légumes	Feuilleté fromage 	Salade composée	Tartare de tomates
Poisson sauce dieppoise 	Omelette fromage	Chili végétarien	Sauté de dinde au Colombo	Pizza
Pommes vapeur	Épinard à la crème	Riz de Camargue 	Pâtes au beurre	Poêlé de légumes
	Laitage	Fromage	Laitage	Fromage
Fromage blanc aux fruits	Fruit de saison BIO 	Compote de fruits	Tropézienne	Fruit de saison BIO 
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
		Goûters : Quatre - quart Fruit de saison		

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

