

Enfants

Menu de la semaine N° 33 du 10/08/26 au 14/08/26

LUNDI 10 AOÛT	MENU DU CHEF MARDI 11 AOÛT 	MERCREDI 12 AOÛT	JEUDI 13 AOÛT	VENDREDI 14 AOÛT
Salade de tomates bio au vinaigre balsamique 	Salade de betteraves	Salade d'Ebly	Salade verte	Pizza
Poisson MSC froid sauce poivronnade 	Couscous végétal boulette et merguez végétal	Escalope viennoise	Émincé de bœuf bio aux olives 	Ouf Mornay
Brunoise provençale	Semoule	Duo de courgettes	Gratin dauphinois	Épinards au boursin
Fromage à la coupe	Fromage blanc	Yaourt à l'abricot du Trièves 	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Beignet au chocolat	Cube de mangue	Fruit de saison	Glace	Fruit de saison
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
Goûters : Fruit de saison Petit suisse aux fruits	Goûters : Pain Fromage	Goûters : Glace Compote	Goûters : Fruit de saison Madeleine	Goûters : Pain Barre de chocolat bio 

Menu de la semaine N° 34 du 17/08/26 au 21/08/26

LUNDI 17 AOÛT	MENU DU CHEF MARDI 18 AOÛT 	MERCREDI 19 AOÛT	JEUDI 20 AOÛT	VENDREDI 21 AOÛT
Radis beurre	Carottes râpées	Roulé au fromage	Salade de riz	Salade de concombre
Rôti de dinde froid	Poisson meunière MSC citron 	Moussaka végétal	Pané du fromager	Émincé de veau
Salade de pomme de terre	Haricots verts persillés		Purée de petit pois	Haricots blanc à la tomates
Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage portion	Fromage blanc	Fromage à la coupe
Oreillons d'abricot au jus	Paris Brest	Fruit de saison	Fruits rouges	Compote
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
Goûters : Glace Bichoco	Goûters : Fruit de saison Yaourt à boire	Goûters : Lait Brioche	Goûters : Crêpe Confiture	Goûters : Fruit de saison Glace

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

