

Enfants

Menu de la semaine N° 35 du 24/08/26 au 28/08/26

LUNDI 24 AOÛT	MENU DU CHEF MARDI 25 AOÛT 	MERCREDI 26 AOÛT	JEUDI 27 AOÛT	VENDREDI 28 AOÛT
Melon BIO 	Taboulé	Salade verte	Croque fromage	Salade de perle
Lasagne de légumes	Rôti d'agneau	Brandade de poisson 	Tomate farcie végété	Samoussas aux légumes
	Ratatouille et Ebly		Riz	Haricots verts persillés
Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage portion	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Crème dessert BIO 	Fruit de saison	Cube de pommes à la gelée de groseille	Ananas	Fruit de saison
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
Goûters : Fruit de saison Granola	Goûters : Glace Récréolé	Goûters : Petit suisse Brownie	Goûters : Glace Compote	Goûters : Pain Pâte à tartiner

Menu de la semaine N° 36 du 31/08/26 au 04/09/26

LUNDI 31 AOÛT	MENU DU CHEF MARDI 01 SEPTEMBRE 	MERCREDI 02 SEPTEMBRE	JEUDI 03 SEPTEMBRE	VENDREDI 04 SEPTEMBRE
Salade de lentilles	Salade de concombre/ féta	Salade de pâtes	Carottes râpées vinaigrette	Salade verte vinaigrette
Thon/Tomates 	Poisson basquaise 	Pilon de poulet rôti	Chili végété	Rôti de veau
Chips	Semoule couscous	Blettes provençale	Riz	Pomme de terre rissolées
Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage	Fromage blanc
Fruit de saison	Île flottante	Fruit de saison	Crème dessert BIO 	Cube de poire chocolat
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
Goûters : Pain Pâte à tartiner		Goûters : Pain bio Barre de chocolat bio		

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

