

# Menus 5 composantes

Semaine du 03 au 07 novembre 2025



## Menu végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Betterave bio en salade	Carotte bio vinaigrette	Soupe de potiron et pomme de terre	Endive vinaigrette crémeuse	Soupe de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. Verts, petits pois)
Plat protidique	Cuisse de poulet au jus Mat : pilon de poulet au jus	Couscous végétal (pois chiche, légumes couscous, semoule bio, raisins secs, )	Rôti de veau bio au thym Mat: rôti de veau bio émincé	Sauté de porc BBC champignon SP: Sauté de dinde BB sc provençale	Quiche thon et pommes de terre
	Coquille bio		Chou-fleur béchamel	Lentilles	Salade verte
Produits laitiers	Yaourt bio Et coulis de fruits rouge	Camembert bio portion	Cantal AOP	Petit fromage frais + sucré	Gouda bio
Desserts	Fruits de saison	Tarte aux pommes	Fruit de saison	Cake à la banane bio maison et coulis de chocolat	Purée pomme ananas

## Goûter maternelle

Gâteau fourré fraise  
Yaourt nature + sucre

Brioche à tête  
Lait nature

Gâteau au yaourt maison  
Pomme  
Pâte de fruits

Moelleux citron  
Purée de pomme (hve

Pain et beurre  
Yaourt aromatisé



Charolais



Haute valeur  
environnement  
ale



Produit label  
Rouge



Appellation d'Origine  
Protégée



Bleu Blanc Cœur



Produit local



Certification  
environnementale de  
niveau 2



Décongelé



Produit de la mer durable



Produit issu de  
l'agriculture biologique



Plat végétarien

IGP: Appellation  
géographique protégée