

Menus 5 composantes

Semaine du 03 au 07 novembre 2025



Menu végétarien					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	
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	Goûter maternelle	Goûter maternelle	Goûter maternelle	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

Produit Français	Charolais	Haute valeur environnementale	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	