

Menus 5 composantes

Semaine du 17 au 21 novembre 2025



Menu végétarien



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Soupe de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. Verts, petits pois)	Pâté de volaille et cornichons	Betteraves bio ciboulette	Soupe de lentilles corail au lait de coco	Carotte bio Vinaigrette
Plat protidique	Cordon bleu	Roti de bœuf sauce échalote Mat: émincé de bœuf	Filet de poisson frais sauce citron (selon arrivage)	Sauté de dinde BBC sauce colombo	Gratin de pommes de terre fraîches façon tartiflette (oignon, champignon, fromage à tartiflette)
Sa garniture	Coquillettes bio sauce tomate basilic	Printanière de légumes	Purée de patate douce	Haricots verts bio persillés	
Produits laitiers	Tomme catalane	Yaourt brassé à la myrtille bio	Emmental	Petit fromage frais et sucre	Edam bio
Desserts	Fruit de saison	Gâteau à la crème de marron maison	Fruit de saison	Tarte fine aux fruits	Purée de pommes bio
Goûter maternelle					
	Madeleine Purée pomme hve	Yaourt à boire saveur Fraise Quatre quarts	Pain et beurre Petit fromage frais (type suisse) Purée pomme abricot	Pain au chocolat Yaourt nature et sucre	Gâteau arôme vanille maison Lait nature et grenadine



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