

# Menus 5 composantes

Semaine du 01 au 05 décembre 2025



Menu végétarien					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	
Hors d'œuvre	Soupe de potiron	Houmous et chips de maïs	Soupe de petits pois crémé	Crêpe à l'emmental	Carotte bio vinaigrette
Plat protidique	Dès de colin sauce aigre-douce	Coquille bio Sauce butternut, carotte, ricotta, fromage de brebis	Tarte au légumes et dés de volaille (œuf bio AB)	Emincé de dinde BBC sc provençales	Sauté de bœuf bio sauce chasseur
Sa garniture	Riz bio	St Nectaire		Semoule	Printanière de légumes
Produits laitiers	Yaourt arôme fraise bio	Yaourt nature bio et sucre	Fromage frais chanteneige bio	St Nectaire	Coulommiers
Desserts	Fruit de saison	Crème dessert vanille	Cake aux myrtilles maison	Fruit de saison	Tarte aux pommes
Goûter maternelle					
Moelleux aux pommes Petit fromage frais fruité		Croissant Lait nature	Pain et beurre Pomme Jus ananas	Gâteau au yaourt Purée pomme fraise	
				Gâteau fourré fraise Yaourt nature et sucre	



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



Appellation  
géographique protégé