












Menus 5 composantes

Semaine du 01 au 05 décembre 2025



Menu végétarien



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
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	Coquillettes bio  Sauce butternut, carotte, ricotta, fromage de brebis	Tarte au légumes et dés de volaille (œuf bio )	Emincé de dinde BBC sc provençales 	Sauté de bœuf bio sauce chasseur
La 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	Goûter maternelle	Goûter maternelle	Goûter maternelle	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



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