

Menus 5 composantes

Semaine du 08 au 12 décembre 2025



Menu végétarien



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Betterave bio Vinaigrette	Soupe de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. Verts, petits pois)	Salade de pommes de terre et oignons rouge	Batavia, maïs et croutons	Soupe épinard et fromage fondu
Plat protidique	Parmentier végétal à la purée de pois cassé	Cuisse de poulet sc diable Mat: Pilon de poulet	Filet de poisson frais sauce citron	Rôti de bœuf sauce au thym Mat: émincé de bœuf	Cordon bleu
		Fusilli bio	Haricots verts bio	Riz bio	Carottes bio fraîche À la crème d'ail
Produits laitiers	Camembert bio portion	Yaourt aux fruits mixés	Fromage fondu rondelé bio	Edam bio	Yaourt nature bio + sucre
Desserts	Purée pommes bio	Fruit	Gâteau au spéculos maison	Fruit de saison	Gâteau façon financier à la farine de pois chiche (maison)

Goûter maternelle	Goûter maternelle	Goûter maternelle	Goûter maternelle	Goûter maternelle
Pain confiture Yaourt à boire arôme vanille	Gâteau aux pommes maison Lait nature	Pain au lait Barre de chocolat noir Jus d'orange	Gâteau fourré fraise Yaourt nature et sucre	Madeleine Purée pomme abricot



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