

Menus 5 composantes

Semaine du 1er au 5 septembre 2025



Menu végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Grenadine de bienvenue				
Hors d'œuvre	Tomate ciboulette	Tranche de pastèque	Betterave bio en salade	Concombre façon tzatziki	Houmous et toast de pain de mie
Plat protidique	Nuggets à l'emmental	Emincé de thon sauce aux fines herbes	Filet de dinde façon jambon	Sauté de bœuf bio sauce olive	Tarte au légumes et dés de volaille (œuf bio)
	Coquille bio	Riz bio créole	Purée de carotte et pommes de terre	Courgettes fraîches	Salade verte
Produits laitiers	Yaourt bio Et coulis de fruits rouge	Saint Nectaire AOP	Camembert bio	Fromage frais Cantadou ail et fines herbes	Petit fromage frais + sucre
Desserts	Compote pomme/pêche allégée en sucre (HVE) Et madeleine	Fruit	Fruit	Semoule au lait maison	Cake à la carotte maison
	Goûter maternelle	Goûter maternelle	Goûter maternelle	Goûter maternelle	Goûter maternelle

Gâteau fourré cacao Yaourt nature + sucre	Brioche à tête Lait nature	Pain au lait Barre de chocolat noir Jus de pommes	Purée de pomme (hve) Pain et beurre	Gâteau au yaourt maison Lait arôme chocolat
--	-------------------------------	---	--	--

Produit Français
 Charolais
 Haute valeur environnement ale
 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