

Menus 5 composantes

Semaine du 15 au 19 septembre 2025

Menu végétarien



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Carottes râpé bio vinaigrette 	Tranche de pastèque	Lentilles à l'échalote et vinaigrette 	Taboulé	Cèleri râpé bio rémoulade pomme curry
Plat protidique	Cordon bleu	Sauté de bœuf bio sauce paprika	Filet de poisson frais sauce citron (selon arrivage) 	Cuisse de poulet au jus  Mat: Pilon de poulet	Gratin à la dauphinoise courgettes fraîches et pommes de terre fraîches au basilic
Sa garniture	Coquillettes bio 	Duo de carottes fraîche	Purée de brocolis	Chou-fleur persillé	
Produits laitiers	Tomme catalane 	Fromage frais Tartare nature	Coulommiers	Fromage fondu Vache qui rit bio 	Yaourt nature bio Et sucre 
Desserts	Purée de pommes bio 	Far aux pruneaux maison	Fruit	Tarte fine aux poires	Fruit
	Goûter maternelle	Goûter maternelle	Goûter maternelle	Goûter maternelle	Goûter maternelle
	Pain au chocolat Lait nature	Yaourt à boire saveur abricot Quatre quarts	Petit beurre Pâte de fruits Purée pomme abricot	Génoise fourré cacao Yaourt aromatisé	Cookies maison Lait nature et grenadine



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