Menus 5 composantes

Semaine du 29 septembre au 03 octobre 2025

Menu végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Tomates bio en salade	Carotte bio râpée vinaigrette à la moutarde	Salade de haricots rouges et tomate (tomate, épices chili)	Salade iceberg et dès de tomate vinaigrette	Macédoine mayonnaise
Plat protidique	Dès de saumon aux petits légumes	Fusilli bio Facon bolognaise (sauce tomate et brunoise de légumes)	Sauté de dinde au curry	Couscous pilon de poulet et boulette de bœuf	Blanquette de veau LR
Sa garniture	Riz bio		Haricots verts sautés	Semoule et légumes couscous bio	Purée de pommes de terre
Produits laitiers	Fromage frais rondelé nature	Tomme blanche	Petit fromage frais bio (type petit suisse)+ sucre	St Paulin	Coulommiers
Desserts	Compote pomme pêche alléger en sucre (HVE)	Fruit	Crème caramel maison	Fruit	**Tarte fine aux fruits**
	Goûter maternelle	Goûter maternelle	Goûter maternelle	Goûter maternelle	Goûter maternelle
	Gâteau fourré cacao Yaourt nature + sucre	Pain au chocolat Lait nature	Pain et beurre Pomme Jus ananas	Gâteau au yaourt Lait nature et sirop de fraise	Moelleux aux pommes Petit fromage frais fruité

Produit Français — Charolais — 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 — **IGP**: Appellation géographique protégé