

# Menus 5 composantes

Semaine du 06 au 10 octobre 2025

Menu végétarien 

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Œuf dur mayonnaise	Feuilleté au fromage	Soupe de lentille corail et lait de coco		Concombre ciboulette
Plat protidique	Nuggets de blé et ketchup maison	Sauté de porc BBC à la moutarde S/p: Sauté de dinde BBC aux olives	Filet de poisson meunière frais et citron		Sauté de bœuf bio à la bourguignonne
	Purée de pois cassé	Chou-fleur persillé	Carottes bio		Haricots beurres
Produits laitiers	Fromage frais chanteneige bio	Gouda bio	Cantal AOP		Yaourt nature bio + sucre
Desserts	Purée pommes ananas	Fruit	Fromage blanc à la crème de marron		Gâteau façon financier à la farine de pois chiche (maison)

Goûter maternelle

Brioche nantaise  
Yaourt nature + sucre

Cake au chocolat maison  
Lait nature

Pain au lait  
Barre de chocolat noir  
Jus d'orange

Pain confiture  
Yaourt à boire arôme vanille

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