Odyssée du Goût : Les régions de France

Menus 5 composantes

Semaine du 13 au 17 octobre 2025

Menu végétarien

	Ile de France	Haut de France	Normandie	Nouvelle Aquitaine	Auvergne Rhône-Alpes
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Potage St germain	Endives vinaigrette	Soupe poireaux, pomme de terre à la crème	Betteraves bio ciboulette	Batavia, croutons et olives
Plat protidique	Riz bio à la parisienne et son fleuron (quenelle nature, champignon de paris, dès de volaille, crème)	Carbonade de bœuf bio à la flamande	Filet de hoki sauce dieppoise	Parmentier de canard	Crozets'tiflette (pate crozets, sauce au fromage à tartiflette et emmental
Sa garniture		Pommes de terre vapeur	Carotte bio	Salade verte	
Produits laitiers	Yaourt arôme vanille bio	Mimolette	Camembert bio	Montcadi croûte noire	Yaourt nature bio Et sucre
Desserts	Flan parisien	Compote de pomme bio et cubes de pomme(HVE) saveur vanille et biscuit spéculoos	**Tarte aux pommes normande**	Fromage blanc bio confiture de cerises et meringue	Salade de fruits frais

Goûter maternelle	Goûter maternelle	Goûter maternelle	Goûter maternelle	Goûter maternelle
Purée de pomme/fraise Petit beurre	Gâteau fourré cacao Yaourt nature +sucre	Pain au lait Barre de chocolat noir Jus de pommes	Cake à la vanille Lait nature	Croissant Purée pomme poire

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