

Du 06/10/2025 au 10/10/2025

Menus

api

Lundi

Chou fleur CE2 - Sauce façon cocktail  
Rôti de dinde - Sauce Bercy  
/Filet de colin MSC - Sauce Bercy  
Mélange de riz Bio aux petits légumes  
Suisse sucré  
Chocolat barre

Mardi

Carottes râpées - Vinaigrette au curry  
Gratin de gnocchis sarde à la provençale  
Yaourt arôme coco Bio GAEC des 2 rivières (régional)  
Poire

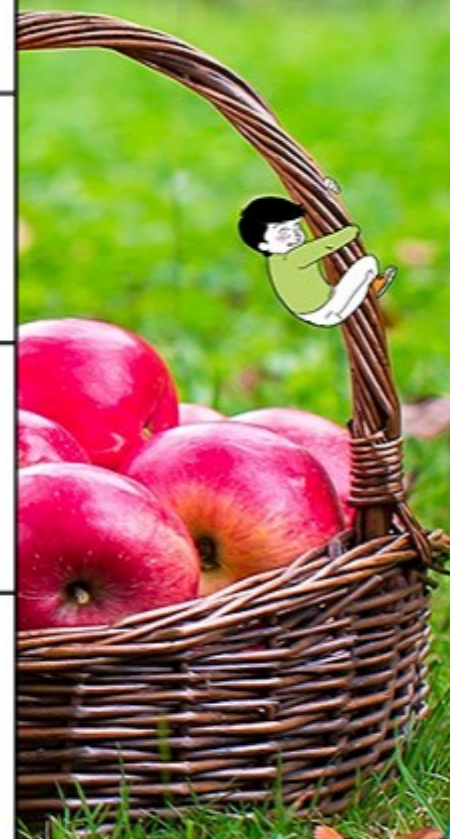
Mercredi

Jeudi

Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise  
Bolognaise au boeuf  
/Bolognaise de lentilles  
Fusilli Bio  
Emmental Bio râpé  
Crème dessert caramel HVE au lait de la ferme de Chambon

Vendredi

Salade verte - Vinaigrette aux fines herbes  
Filet de Poisson pané MSC  
Epinards béchamel  
Camembert Bio  
Gâteau du chef au chocolat



Du 13/10/2025 au 17/10/2025

|                                                                                   |          | Menus                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Lundi    | Salade de pommes de terre, maïs et cornichons - Vinaigrette<br>Emincé de cuisse de poulet  - Sauce au cumin<br>/Filet de lieu noir MSC  - Sauce au cumin<br><b>Haricots verts Bio</b> à l'échalote<br><b>Edam Bio</b><br>Prune |  |
|                                                                                   | Mardi    | Céleri râpé - Vinaigrette aux fines herbes<br>Filet de saumon MSC  - Sauce citron<br><b>Penne Bio</b><br><b>Le rond HVE de la ferme des Ayguees (régional)</b><br><b>Pomme</b> (régional)                                      |                                                                                      |
|                                                                                   | Mercredi |                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                      |
|                                                                                   | Jeudi    | Accras de morue<br>Feijoada (à associer avec féculent)<br>/ Feijoada végétarienne<br>Riz de Camargue IGP pilaf<br><b>Bûche du pilat</b> région<br>Flan pâtissier façon pasteis de nata                                         |                                                                                      |
|                                                                                   | Vendredi | Chou blanc râpé - Vinaigrette au miel<br>CC Gratin de pommes de terre et potimarron au fromage à raclette<br>Yaourt aromatisé fruits exotique HVE au lait de la ferme des Ayguees région<br><b>Banane Bio</b>                  |                                                                                      |