

lundi 29	mardi 30	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3
/	Macédoine de légumes Parisienne	Velouté de Champignon	Chou blanc vinaigrette de riz	/
 Sauté de veau aux olives - Gratin de pommes de terre et épinards	 Filet de lieu sauce basilic - Courgette bio persillées	 Bolognaise de bœuf - Coquillettes bio	 Légumes cuisinés à l'asiatique - Riz	 Escalope de volaille LR basquaise - Purée de carottes
 Colin meunière- Gratin de pommes de terre et épinards		 Bolognaise végétale - Coquillettes bio		 Poisson à la basquaise - Purée de carottes
Petit suisse	Fromage	Fromage	Fromage	 Fromage BIO
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Arlequin de fruits	Fruit de saison
Viennoiserie - Compote	Pain - Fromage - Fruit de saison	Céréales - Lait équitable	Pain - Confiture - Yaourt à boire	gâteau - yaourt - Compote
lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
Concombre vinaigrette	/	Velouté de brocolis	Salade de tomates à l'échalotte	Concombre sauce Tzatziki
 Parmentier de poisson	 Emincé de volaille sauce barbecue - Ratatouille et riz	 Rôti de bœuf au jus - Mélange de légumes d'automne	 Cubes de poisson sauce normande - Petit pois carottes	Omelette - Blé à la tomate
	 Emincé végétal sauce barbecue - Ratatouille et riz	 Poisson meunière - Mélange de légumes d'Automne		
Fromage râpé	Yaourt aromatisé	Fromage blanc	Fromage	 Fromage AOP
Compote	Fruit de saison	Fruit de saison	Pâtisserie	Fruit cuit
Pain au lait - barre chocolat - Fruit	Pain - Fromage - Purée de fruit	Pain - confiture - Yaourt	Pain d'épices - beurre - Lait équitable	Barres de céréales - Yaourt à boire - Compote
lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
/	Salade vinaigrette	Soupe de petits pois	Céleri rémoulade	Pomelos
 Steak haché sauce dijonnaise - Haricots verts et flageolets persillés	 Chili sin carne - Riz	 Saucisses de volaille - Lentilles à la tomate et aux épices	 Œuf sauce aurore- Choux-fleurs rôtis	 Boulettes d'agneau façon tajine - Epinards à l'Egyptienne
 Palet végétal - Haricots verts et flageolets persillées		 Roulé végétal - Lentilles à la tomate et aux épices		 Boulettes végétales façon tajine - Epinards à l'Egyptienne
 Fromage BIO	Fromage	Fromage à coque	Fromage à pâte fondue	Petit suisse BIO
Fruit de saison	Purée de fruit	Fruit de saison	Crème dessert	Pâtisserie
Biscuit - Lait Equitable - Compote	Pain - confiture - Fromage blanc	Gâteau - Lait chocolaté - compote	Gâteau - Fruit - Yaourt nature	Gâteau - Yaourt nature - Fruit de saison

-  Viande de France
-  Label Rouge
-  Agriculture biologique
-  Pêche durable
-  Appellation d'Origine Protégée
-  Indication Géographique Protégée



Toutes nos entrées sont accompagnées de vinaigrette faite maison
(*) Sous réserve

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant des produits contenant les allergènes suivants :
gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux/sulfite, lupin, mollusque.

Les goûters sont destinés uniquement aux Maternelles.



Menus Vacances de la Toussaint 2025

Les menus sont susceptibles de subir des modifications indépendantes de notre volonté

lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
Carottes râpées vinaigrette framboise	Tarte aux légumes d'Antan	Velouté de courgette bio	Iceberg Mimolette	Salade iceberg et betteraves
 Rôti de dinde sauce forestière - purée de légumes	Filet de cabillaud sauce Moutarde à l'ancienne - Riz	 Sauté de bœuf au paprika - Jardinière de légumes	 Cordon bleu - Potatoes Ketchup	Gratin de pâtes au cheddar
 Lanières végétales sauce forestière - purée de légumes		 Boulettes végétales au paprika - Jardinière de légumes	 Pané fromage - Potatoes ketchup	
Fromage	Fromage BIO	Fromage	/	Fromage à pâte fraîche
Semoule au lait	Fruit de saison	Fruit de saison	Fromage blanc aromatisé	Compote
Pain - Barre de chocolat - Petit suisse sucré	Pain au lait - confiture de fraise - Lait	Biscuit - Berlingot compote pomme - Lait chocolaté	Pain - Fromage - Fruit	Biscuit - Yaourt - fruit
lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 31
Endives aux noix	/	Chou rouge vinaigrette	Accras	Carottes râpées vinaigrette
 Pépîte de colin aux céréales - gratin de gnocchi aux champignons	Gratin campagnard	 sauté de dinde sauce aigre douce - Blé aux légumes	 Colombo de poisson - Riz	Raviolis Sauce au fromage
		 Emincé végétal sauce aigre douce - Blé aux légumes		
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt nature
Fruit	Fruit de saison	Pomme cuite sauce caramel	Fruit	Fruit
Gâteau - Compote - yaourt à boire	Pain - Fromage - Jus	Gâteau - Lait - Fruit	Barre de céréales - Fromage blanc - Jus	Pain au lait - Barre chocolat - Yaourt nature

-  Viande de France
-  Label Rouge
-  Agriculture biologique
-  Pêche durable
-  Appellation d'Origine Protégée
-  Indication Géographique Protégée

Toutes nos entrées sont accompagnées de vinaigrette faite maison
(*) Sous réserve

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant des produits contenant les allergènes suivants :
gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux/sulfite,
lupin, mollusque.

Les goûters sont destinés uniquement aux Maternelles.