



Menus de la semaine

10 au 14 mars 2025



La tribu des Petits Chefs

REPAS BIO

MENU DES ENFANTS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Salade de chou rouge

Salade de carottes

Salade San Diégo (haricots rouges, haricots blancs, maïs, poivrons)

Potage de légumes

Salade d'endives au fromage

Plats chauds

Emincé de volaille sauce tomate et olive

Nuggets de volaille, ketchup/mayonnaise

Filet de poisson MSC sauce citron

Beignet de chou-fleur sauce fromage blanc ail et fines herbes

Tranche de bœuf VBF marengo

Pâtes et brunoise de légumes

Potatoes

Purée pommes de terre, butternut BIO

Riz façon risotto et carottes

Boulgour et petits pois

Fromage

Camembert à la coupe

Vache qui rit BIO

Fourme d'Ambert AOP à la coupe

Bûche de chèvre à la coupe

Edam à la coupe

Desserts

Crème dessert

Crêpe sucrée

Salade de fruits frais

Fruit de saison BIO

Compote de fruits BIO

Alternative sans porc

Alternative végétarienne

Omelette sauce tomate olive

Nuggets crisper d'or, ketchup/mayonnaise



Quenelles natures sauce marengo

Goûters

Fromage blanc + sucre

Fruit de saison



Produit BIO



Produit local



Produit artisanal



Pêche durable



Label rouge



AOP



IGP

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)