MENUS des MERCREDIS du 04 au 25 NOVEMBRE 2026

CUISINONS L'AVENIR AVEC PASSION

04 novembre :

Endives Vinaigrette au miel
Rôti de porc issu de porc Label Rouge - Sauce curcuma /Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce curcuma (SV)
Semoule Bio
Tomme noire IGP
Crème dessert à la vanille

Goûter :
Pour les 3-6 ans : Quatre quart Fruit de saison
Pour les 6-11 ans : Confectionné par les enfants et compote

18 novembre :

Tarte au Maroilles
Sauté de dinde FR - Sauce au cumin /Quenelle nature - Sauce au cumin (SV)
Carottes Ce2
Fromage blanc nature
Compote fraîche pomme Bio ananas

Goûter :
Pour les 3-6 ans : Confectionné par les enfants et fruit du marché
Pour les 6-11 ans : Cake marbré Suisse nature Fruit de saison

25 novembre :

Salade iceberg Vinaigrette
Emincé de cuisse de poulet - Sauce chasseur /Filet de hoki MSC - Sauce chasseur (SV)
Purée de pommes de terre et céleri
Saint Moret Bio
Flan nappé caramel

Goûter :
Pour les 3-6 ans : à ce jour nous ne connaissons pas la composition
Pour les 6-11 ans : Confectionné par les enfants et fruit du marché

Tous nos menus sont suceptibles de modification suivant nos approvisionnements.
Toutes nos viandes de boeuf, porc et veau sont d'origine française.