

























Enfants  
Menu de la semaine N° 41 du 09/10/23 au 13/10/23  
**MOIS DE LA TRANSITION ALIMENTAIRE**  
**SEMAINE DU GOÛT : Épices et aromatiques**

LUNDI	MARDI Menu végétarien	MERCREDI Centre de loisirs	JEUDI	VENDREDI Menu végétarien
Carottes râpées  📍 aux raisins secs	Salade quinoa + perles 	Concombres + tomates	Tarte carottes et pois chiches	Salade verte
Sauté de dinde  aux châtaignes	Omelette nature 	Sauté de veau  📍 à l'ancienne	Saumon sauce au gingembre	Lentilles corail épicées aux patates douce façon Mesir Wat ethiopien
Petits pois 	Butternut  📍 au curry et pois chiches	Pennes demi-complet  📍 all'arrabiata	Fleurettes de brocolis persillées	Riz pilaf
Fromage	Fromage blanc	Fromage	Fromage	Fromage
Pomme cuite à la cannelle et crème Anglaise	Fruit	Ananas au sirop	Fruit	Crème dessert 
Pain 	Pain saveur	Pain 	Pain saveur	Pain 
		<b>Goûters :</b> Lait / Quatre quart / Purée de fruit ou fruit		

Menu de la semaine N° 42 du 16/10/23 au 20/10/23

LUNDI Menu végétarien	MARDI	MERCREDI Centre de loisirs	JEUDI Menu végétarien	VENDREDI
Chou rouge blanchi à la sauce sucrée	Taboulé Libanais	Salade de pâtes demi-complet  📍	Pizza au fromage	Salade verte
Gratin de pommes de terre + fromage	Filet de colin  au curcuma	Pilons de poulet rôti	Galette pois chiches / poivrons / cumin 	Sauté de canard  aux trois parfums
	Haricots verts  persillés	Épinards  à la crème	Ratatouille	Patates douces sautées
Yaourt fermier pêche / groseille	Fromage	Fromage blanc	Petit Suisse	Fromage
Purée de fruits  📍	Fruit	Crêpe à la pâte à tartiner 	Pomme 	Riz au lait poché
Pain 	Pain saveur	Pain 	Pain saveur	Pain 
		<b>Goûters :</b> Fruit frais / pain / Fromage		

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements de la cuisine centrale

Produit bio

Produit local

Label rouge

Label pêche  
durable

Label AOP

Label IGP

Label Haute Valeur  
Environnementale

Label La Nouvelle Agriculture

Label Certification  
Environnementale 2

Label Bleu Blanc Cœur

