

Menus self maternelle / primaire / collège

Le chef proposera tous les jours un choix de viande ou de poisson, et sur demande une recette d'origine végétale à teneur en protéines équivalente au menu du jour

| | lundi 25 septembre 2023 | mardi 26 septembre 2023 | mercredi 27 septembre 2023 | jeudi 28 septembre 2023 | vendredi 29 septembre 2023 |
|------------------------|--|--|----------------------------|---|---|
| ENTRÉE | CRUDITÉS CÉLERI RÉMOULADE | CRUDITÉS SALADE VERTE AU MAÏS | | CRUDITÉS TOMATES BASILIC VINAIGRETTE | CRUDITÉS PIZZA AU FROMAGE |
| PLAT PROTIDIQUE | VOLAILLE A LA CREME | TORTELLINIS RICOTTA ET ÉPINARDS | | SAUTE DE PORC LOCAL 48 | POISSON PANE |
| ACCOMPAGNEMENT | CAROTTES COEUR DE BLÉ | ÉPINARDS À LA CRÈME | | PETITS POIS À LA FRANÇAISE CAROTTES | HARICOTS BEURRE PERSILLÉS RIZ PILAF |
| PRODUIT LAITIER | CANTAL AOP  | FROMAGE BLANC | | EMMENTAL | YAOURT SUCRÉ |
| DESSERT | CORBEILLE DE FRUITS PATISSERIE | CORBEILLE DE FRUITS COMPOTE DE FRUITS | | CORBEILLE DE FRUITS DESSERT DU CHEF | CORBEILLE DE FRUITS SALADE DE FRUITS FRAIS |

LA PENSÉE DU JOUR :



Produit Bio



Produit Local



Poisson issu de la pêche durable



Produit cuisiné sur place par les chefs



Produit AOP (Appellation d'Origine Protégée)



Produit IGP (Indication Géographique Protégée)



Produit Label Rouge (Certification de qualité)

Bon appétit !

Retrouvez la recette du mois
sur votre site Soyons
Complices



Nos préparations culinaires sont cuisinées sur place par nos chefs avec une grande majorité de produits frais.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des difficultés d'approvisionnement et des effectifs.