MENU SCOLAIRES

du 05 au 09 octobre

Semaine 41	LUNDI 05/10/26	MARDI 06/10/26	MERCREDI 07/10/26	JEUDI 08/10/26	VENDREDI 09/10/26
ENTREES	½ pamplemousse	Salade de lentilles	Salade de Haricots verts vinaigrette	Velouté de courgettes bio local et chèvre	Salade verte bio local
PLATS	Lasagnes bolognaises	Gratin de crozet et légumes bio local	Jambon braisé au jus brun	Sauté de dinde à la tomate	Moules marinières
ACCOMPAGNEMENT			Poêlée de Fèves et pommes de terre au paprika	Polenta au fromage crémeuse	Frites
FROMAGE	Fromage blanc nature bio / miel		Fromage frais bio		Fromage bio
DESSERTS	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de fruits	Salade de fruits	Fruit de saison
GOUTER			Briquette lait Fruits de saison Madeleine		

Origine viande : Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

Produits issus de l'Agriculture Biologique

menu végétarien

SEMAINE DU GOÛT

1 jour = 1 couleur

ECOCERT EN CUISINE

GARDANNE

du 12 au 16 octobre

Semaine 42	LUNDI 12/10/26	MARDI 13/10/26	MERCREDI 14/10/26	JEUDI 15/10/26	VENDREDI 16/10/26
	JAUNE	VERT	BLANC	ROUGE	ORANGE
ENTREE	Tartine de Houmous et Gressins	Salade verte bio local et dés de feta	Salade de chou-fleur vinaigrette	Mousse de Betteraves et gressins	Salade d'oranges et copeaux de chocolat
PLAT	Emincé de porc au curry	Aiguillettes de dinde à la sauce basilic	Curry de Haricots coco et Riz Blanc	Cuisse de poulet à la basquaise	Cubes de saumon au paprika et petits oignons
ACCOMPAGNEMENT	Boulgour et poivrons jaunes	Poêlée de Pois gourmands persillés et courgettes bio local		Pates de couleurs au pesto rosso et emmental	Purée de patates douces bio local à la noisette
FROMAGE	Emmental		Croque Lait Bio		Gouda bio
DESSERT	Banane	Crème dessert pistache	Yaourt à la noix de coco	Compote Pomme/ Fraise	Carrot Cake maison
GOUTER			Compote de fruits Brioche tranchée + chocolat		

Origine viande : Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

Produits issus de l'Agriculture Biologique

menu végétarien

MENU CLSH

du 19 au 23 octobre

Semaine 43	LUNDI 19/10/26	MARDI 20/10/26	MERCREDI 21/10/26	JEUDI 22/10/26	VENDREDI 23/10/26
ENTREE	Œuf dur mayonnaise	Pizza au fromage maison	Salade de chou-fleurs vinaigrette		Salade verte bio local vinaigrette
PLAT	Tajine de de volaille (Pomme de terre, pois chiche et légumes de saison)	Chipolatas	Lasagnes Chèvre Epinards	Gardianne de Taureau	Poisson blanc gratiné
ACCOMPAGNEMENT		Gratin de blettes bio local		Riz Pilaf bio	Quinoa et dés de courgettes
FROMAGE	Fromage frais bio			Fromage	
DESSERT	Salade de fruits frais	Fromage blanc vanille	Compote de fruits bio	Fruit de saison	Flan au chocolat
GOUTER	Yaourt à boire Brioche tranchée + chocolat	Compote de fruits Pain + fromage	Fruits de saison Madeleine / yaourt nature	Yaourt nature / miel Fruit / Cracotte	Pain + Fromage Compote à boire

Origine viande : Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

Produits issus de l'Agriculture Biologique

menu végétarien

MENU CLSH

du 26 au 30 octobre

Semaine 44	LUNDI 26/10/26	MARDI 27/10/26	MERCREDI 28/10/26	JEUDI 29/10/26	VENDREDI 30/10/26
ENTREE		Salade verte bio local vinaigrette	Salade de concombre à la crème	Pâté de campagne	Salade de carottes râpées
PLAT	Petits salés aux lentilles et carottes	Boulettes d'agneau sauce tomates maison bio local	Œufs à la Florentine (Gratin épinards)	Pilon de poulet rôti aux herbes de Provence	Tagliatelles aux fruits de mer (Nouilles pour maternelles)
ACCOMPAGNEMENT		Semoule et petits légumes de saison bio local		Purée de pommes de terre et brocolis bio local	
FROMAGE	Fromage frais bio	Fromage bio		Fromage	Fromage frais bio
DESSERT	Salade de fruits frais	Fruit de saison	Compote de fruits bio	Clafoutis aux pommes maison	Fruit de saison
GOUTER	Fruits de saison Brioche - confiture	Suisse nature Pain - chocolat	Fromage blanc / miel Pain - chocolat	Fruit Pain - Fromage	Compote de fruits Donuts

Origine viande : Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

Produits issus de l'Agriculture Biologique

menu végétarien