

Menus maternelle

Semaine du 13 au 17 Octobre 2025



Semaine des saveurs : Régions de FRANCE

Lundi 	Mardi 	Mercredi	Jeudi 	Vendredi 
Auvergne-Rhône-Alpes	Nouvelle-Aquitaine		Hauts-de-France	Normandie
Pâté en crouste	Salade Océane		charcuterie	Céleri rémoulade à la pomme 
Tartiflette	Aiguillette de poulet façon Basquaise		Strasbourg sauce au Maroilles	Gratin de Pâtes
Salade verte	Riz		Chou vert braisé et frites	yaourt 
Fromage blanc de campagne aux myrtilles	Poêlée de légumes		Fromage frais	Beignet aux pommes
	Yaourt nature sucré		Chou glacé vanille sauce chocolat spéculos	
	Salade de fruits frais (pomme, kiwi, pruneaux d'Agen IGP) 			

Légende :



Décongelé



Produit de la mer durable



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'Agriculture Biologique



Plat végétarien



Œuf de poule élevée en plein air



Menus primaire

Semaine du 13 au 17 Octobre 2025



Semaine des saveurs : Régions de FRANCE

Lundi 	Mardi 	Mercredi	Jeudi 	Vendredi 
Auvergne-Rhône-Alpes	Nouvelle-Aquitaine		Hauts-de-France	Normandie
Pâté en croute Salade lentilles	Salade de pâtes Océane Iceberg à l'Ossau Iraty		Salade d'endives aux croûtons	Céleri rémoulade à la pomme
Tartiflette	Aiguillette de poulet façon Basquaise		Strasbourg sauce maroilles	Gratin de Pâtes
Salade verte	riz		Chou vert braisé et frites	brie 
Fromage blanc de campagne aux myrtilles	Poêlée de légumes 		Mimolette	Beignet aux pommes
Corbeille de fruits	Salade de fruits frais (pomme, kiwi, pruneaux d'Agen IGP)		Chou glacé vanille sauce chocolat spécul	Fruit de saison
	Fruit de saison			

Légende :



Décongelé



Issu de l'Agriculture Biologique



Produit de la mer durable



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée



Œuf de poule élevée
en plein air

