Madeleine

du 1er au 4 septembre 2026

Menu Végétarien

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES		Carottes râpées CE2 à la vinaigrette	Salade verte emmental	Pâté de foie et cornichons	Tomates vinaigrette
Menus de substitutions :				*Terrine de légumes tricolore*	
PLAT		Mac N' Cheese	Galopin de veau sauce tomate	Emincé de bœuf sauce braisée	Filet de colin MSC sauce citron
Menus de substitutions :			*Omelette sauce tomate*	*Tarte au fromage*	
GARNITURE		PLAT COMPLET	Purée BIO	Brocolis BIO béchamel	Riz au paprika
		-	-	Coquillettes HVE	-
LAITAGE		Fondu président	Cantafrais	Vache picon	Camembert
DESSERT		Fruit de saison HVE	Donut	Yaourt aromatisé équitable	Fromage blanc aux fruits BIO

P4C: Préparé et Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale

Légumes et fruits frais — Nouveauté — HVE — MSC — AOP — IGP — Produits biologiques — Agri éthique France — Région UltraPériphérique — CE2

Nous te souhaitons un bon appétit !

sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour

Rev N°0 - 27 Mars 2026 - OPS - AC0001 - N°300