

V/M - CL-ECHALAS  
Du 13/10/2025 au 17/10/2025

Menus

Lundi

Salade de pommes de terre, maïs et cornichons - Vinaigrette  
Emincé de cuisse de poulet 🇫🇷 - Sauce au cumin  
/Filet de lieu noir MSC 🐟 - Sauce au cumin  
**Haricots verts Bio** à l'échalote 🌿  
**Edam Bio** 🌿  
Prune

Mardi

Céleri râpé - Vinaigrette aux fines herbes  
Filet de saumon MSC 🐟 - Sauce citron  
**Penne Bio** 🌿  
**Le rond HVE de la ferme des Ayguees (régional)** 🐄 🐟  
**Pomme** (régional) 🍏

Mercredi

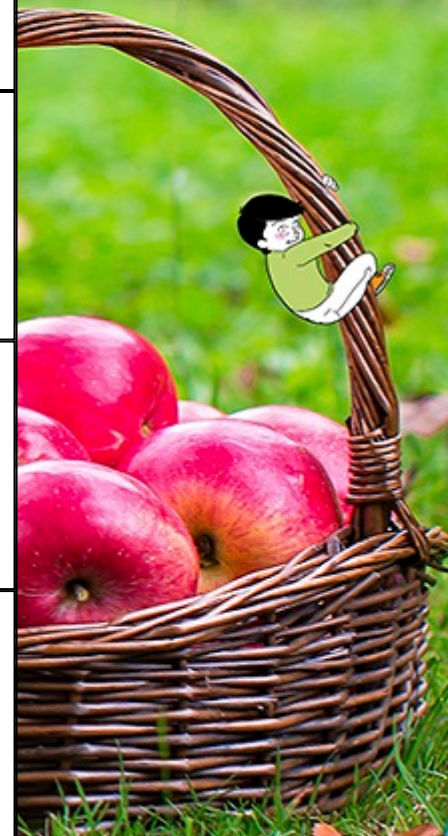
Salade verte - Vinaigrette  
Boulettes au boeuf - Sauce paprika  
/Boulettes végétariennes - Sauce paprika  
**Semoule Bio** 🌿  
Coulommiers  
Crème dessert à la vanille

Jeudi

Accras de morue  
Feijoada  
/ Feijoada végétarienne  
Riz de Camargue IGP pilaf 🐟  
**Bûche du pilat** région 🐄  
Flan pâtissier façon pasteis de nata du chef 🍰

Vendredi

Chou blanc râpé - Vinaigrette au miel  
Gratin de pommes de terre et potimarron au fromage à raclette  
Yaourt aromatisé fruits exotique HVE au lait de la ferme des Ayguees région 🐄 🐟  
**Banane Bio** 🌿



**V/M - CL-ECHALAS**  
**Du 20/10/2025 au 24/10/2025**

Menus



Lundi

Salade de pommes de terre, oignons et cornichons - Vinaigrette  
 Filet de colin MSC 🐟 - Sauce citron  
 Epinards béchamel  
 Fromage  
 Flan à la vanille

Mardi

Crêpe au fromage  
 Quenelle nature - Sauce tomate  
 Brocolis persillés  
**Camembert Bio** 🌿  
 Poire

Mercredi

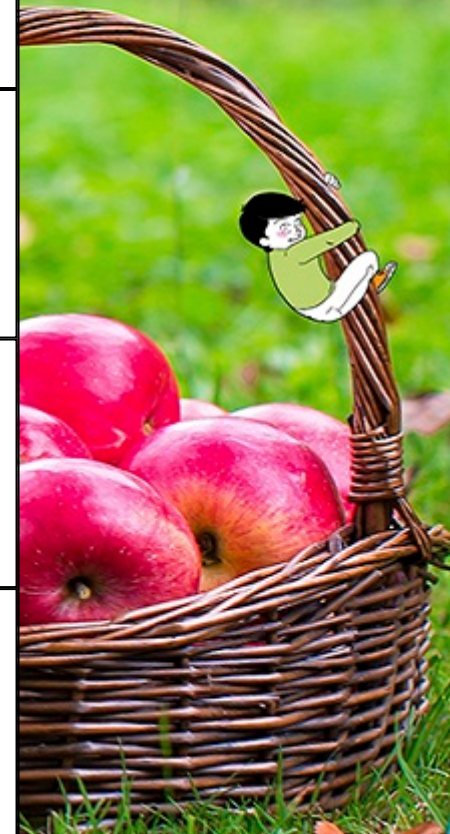
Carottes râpées - Vinaigrette à l'échalote  
 Paupiette au veau FR 🇫🇷 - Sauce au jus  
 /Nuggets végétarien de blé  
 Boulgour  
**Saint Môret Bio** 🌿  
**Banane Bio** 🌿

Jeudi

Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise  
 Parmentier de **lentilles Bio** à la tomate 🌿  
 Yaourt aromatisé  
 Compote pomme

Vendredi

Taboulé (**semoule Bio**) **Estival** 🌿  
 Poisson blanc meunière MSC 🐟  
 Chou fleur Béchamel  
 Petit moulé nature  
 Gâteau du chef à l'ananas 🍰



V/M - CL-ECHALAS  
Du 03/11/2025 au 07/11/2025

Menus



Lundi

Carottes Bio râpées - Vinaigrette au curry  
Gratin de pommes de terre façon tartiflette  
Yaourt arôme abricot **au lait de la ferme des Aiguees**  
**Pomme** (régional)

Mardi

Salade de blé et mimolette - Vinaigrette  
Paupiette au veau FR - Sauce au poivre  
/Filet de lieu noir MSC - Sauce au poivre  
**Haricots verts Bio** persillés  
Petit moulé nature  
Crème dessert chocolat HVE **au lait de la ferme Chambon**

Mercredi

**Betteraves Bio** - Vinaigrette balsamique  
Emincé de cuisse de poulet - Sauce Tandoori  
/Falafels - Sauce Tandoori  
**Semoule Bio**  
Pont l'Evêque AOP  
Poire

Jeudi

Cake au chèvre et butternut  
Rôti de porc issu de porc Label Rouge - Sauce à la moutarde à l'ancienne  
/Galette végétarienne du chef au boulgour - Sauce napolitaine  
Chou fleur CE2 persillé  
Suisse sucré  
**Banane Bio**

Vendredi

