



AU MENU DES PETITS

MOIS :
Août/ Septembre 2026

SEMAINE :
31/08 au 04/09

Dans le cadre de sa stratégie de Développement durable et de la loi EGalim, la collectivité propose aux enfants une cuisine maison et familiale, à base de produits de saison, locaux et/ou bio à chaque repas.

100% de nos viandes/poissons sont de qualité et durables

*Produit bio ou local

*Plat sans viande

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plat protidique	Filet de cabillaud nature mixé	Filet de merlu nature mixé	Blanc de dinde nature mixé Filet de hoki nature mixé	Pavé de saumon nature mixé	Filet de daurade nature mixé
Garniture	Purée de carottes Purée de d'épinards	Purée de pommes de terre Purée de petits pois	Purée de patates douces Purée de courgettes	Purée de carottes Purée de haricots beurre	Purée de pommes de terre Purée de courge
Fromage et Dessert	Laitage Compote pomme pêche	Laitage Compote pomme banane	Laitage Compote pomme	Laitage Compote pomme abricot	Laitage Compote pomme poire
Goûter	Compote pomme pêche Petit suisse nature	Compote pomme banane Fromage blanc nature	Compote pomme Yaourt nature	Compote pomme abricot Petit suisse nature	Compote pomme poire Fromage blanc nature