



MENU VACANCES ILE DE FRANCE



SEMAINE 43- DU 19 AU 23 OCTOBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Salade verte	Salade croquante	Salade de pâtes	Pizza au fromage	Carottes râpées aux agrumes
Lasagnes végétariennes (PC)	Boulettes de bœuf aux épices	Cordon bleu	Paupiette de veau au jus	Poisson pané
Cantadou	Semoule	Mijoté de légumes	Courgettes et pommes de terre	Gratin dauphinois
Compote	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré	Croc 'Lait	Coulommiers
	Banane	Madeleine	Mousse au chocolat	Fruit de saison
	S/V : Bouchées végétales	S/V : Pané fromager	S/V : Poisson en sauce	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner	Yaourt sucré
Fruit	Lait chocolat	Fruit	Compote de pommes	Pâte de fruits



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade croquante : Radis, carottes, céleri

Salade de pâtes : Pâtes, tomates, maïs

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc VG : Végétarien PC : Plat complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc