




























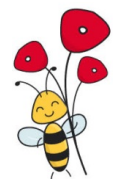
# Menu de la semaine

du 04 au 07 mai 2026

	Lundi 04	Mardi 05 Menu Des CMI A De L'école L.Carnot De Colombes	Mercredi 06 Menu Mater're, Ma Santé !	Jeudi 07
Entrée	Betteraves à la vinaigrette	Tomates cerises	 Concombres à la vinaigrette 	 Salade de maïs et ciboulette
Plat	Raviolis au saumon	Cordon bleu SV : Pané au fromage aux protéines de blé et pois	 Haricots rouges sauce mafé	SV :  Paleron de boeuf au jus  Filet de hoki jus au beurre citronné
Garniture		 Petits pois  Frites	 Riz 	Choux-fleurs à la béchamel 
Produit Laitier	 Fromage frais nature et confiture de groseille	 Babybel®	 Yaourt à la vanille	 Edam
Dessert	Poire Conférence	Cookie aux pépites de chocolat		Kiwi
Divers	 Baguette	 Pain de campagne	 Baguette	 Baguette
Goûter	P'tit Louis® Purée pomme ananas Pain viennois	Orange Quatre-quart	Banane Biscuits Grany nature®	 Lait  Pain pavé aux pépites de chocolat

 Pêche durable MSC  Agriculture biologique  Label Rouge  Viandes françaises  Plats élaborés par nos équipes  Certification environnementale de niveau 2

Les menus peuvent être modifiés selon les approvisionnements des matières premières.



Suivez-nous





