



Menu

Du 24 au 28 août 2026

LAGNY
sur Marne



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			EN PLEIN AIR	LE JOUR DU
	Céleri BIO à la rémoulade	Tarte au fromage	Rillettes de thon et toast	
Merguez Sticks végétariens	 Colin meunière	Rôti de veau au farci à la dijonnaise Bouchées butternut lentilles corail	Roulé au surimi	Risoni œuf miel moutarde (pépinettes, œuf brouillés, julienne de légumes, haricots blancs)
Pommes rissolées et ketchup	Chou fleur et pommes de terre sauce mornay BIO	Mélange de légumes et haricots plats (brocolis, carottes jaunes et oranges, haricots)	Salade (BIO) du chef (tomate, salade, emmental, olives) et Taboulé BIO	
Emmental				Yaourt aromatisé BIO vanille
Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Fruit de saison BIO	Beignet au chocolat	Clafoutis abricot
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Moelleux caramel beurre salé Fromage frais aux fruits Compote pomme fraise	Baguette et confiture Fruit	Fourrandise au chocolat Yaourt nature et sucre Jus de pommes	Chausson aux pommes (Boulangier) Compote pomme banane	Baguette Pavé demi-sel Fruit



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable



Viande racée



Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Haute valeur environnementale



Production locale



Commerce équitable



Certification environnementale niveau 2