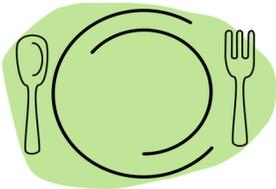


AU MENU

Restaurant de l'école maternelle



Semaine du 02 septembre au 6 septembre 2024

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Melon	Taboulé	Tomates	Carottes râpées bio
Plats	Lasagnes bolognaises/lasagnes de légumes	Poisson Pané	Jambon grill sauce dijonnaise/croustillant fromager	Gratin de pâtes ratatouille et fromage
Accompagnements		Haricots verts	Riz	
Fromage Laitage	Camembert	Tomme noire	Yaourt sucré	Edam bio
Desserts	Mousse au chocolat	Fruit frais	Gâteau aux courgettes et chocolat	Compote de pommes bio

Produit Bio

■ ■ Viande Française

Sans viande *

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement des fournisseurs

AU MENU

Restaurant de l'école maternelle



Semaine du 09 septembre au 13 septembre 2024

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	salade basque	Tomates bio nature	Salade de riz hawaïenne	Melon
Plats	Sauté de porc à l'estragon/Nugget's de blé	Boulettes de bœuf bio/pavé de poisson blanc sauce pesto	Chunk de poulet et dosette de ketchup/Omelette nature	Dos de colin à la crème de curry
Accompagnements	Tortis	Riz bio	patates douces aux épices	Purée de carottes
Fromage Laitage	Galette bretonne	Brie bio	vache picon	Camembert
Desserts	Yaourt aromatisé	Fruit frais bio	Cake ananas coco	Fromage blanc sucré

Produit Bio

■ ■ Viande Française

Sans viande *

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement des fournisseurs



AU MENU

Restaurant de l'école maternelle

Semaine du 16 septembre au 20 septembre 2024

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Betteraves	Salade du chef bio végétarienne	Melon	Concombres, tomates, maïs
Plats	Cordon bleu de volaille/Gratin de pomme de terre et brocolis	Boulettes de bœuf bio et sauce tomate/boulettes végétales	Rôti de porc froid/Rousties de légumes	Gratiné de poisson à la provençale
Accompagnements	Courgettes provençales	Coquillettes bio	Salade de pomme de terre	Purée d'épinard
Fromage Laitage	Yaourt sucré	Brie bio	Saint-paulin	Petit suisse aux fruits
Desserts	Beignet fourré	Crème dessert vanille bio	Yaourt velouté au fruit	Fruit frais

Produit Bio

■ ■ Viande Française

Sans viande *

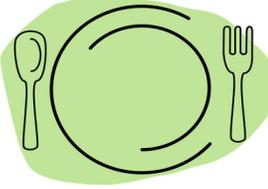
Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement des fournisseurs

AU MENU

Restaurant de l'école maternelle



Semaine du 23 septembre au 27 septembre 2024

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Cervelas nature/ <i>Macédoine</i>	Concombres	œuf dur et dosette mayonnaise	Tomates
Plats	<i>Sauté de volailles bio sauce champignons / dos de colin sauce cressonnette</i>	Saucisse de Toulouse/ <i>Palet végétation à l'italienne</i>	<i>Gratin de butternut et pommes de terre sauce curry et fromage</i>	<i>Pavé de poisson blanc sauce crustacé</i>
Accompagnements	<i>Haricots verts bio</i>	Frites au four		Pâtes
Fromage Laitage	<i>Camembert</i>	Galette Saint-Michel	Petit suisse sucré	Emmental
Desserts	<i>Purée de pommes poire bio</i>	Yaourt aromatisé	Fruit frais	Cake pépites de chocolat

Produit Bio

■ ■ Viande Française

Sans viande *

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement des fournisseurs



AU MENU

Restaurant de l'école maternelle

Semaine du 30 septembre au 04 octobre 2024

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Betteraves	Salade de blé aux petits légumes bio	Carottes râpées	Crêpe au fromage
Plats	Palette de porc aux lentilles / tarte au fromage	Boulettes de bœuf bio au poivre / Boulettes végétales sauce du jour	Chili sin carne	Gratiné de poisson au fromage
Accompagnements	Haricots verts	Petits pois carottes bio	Riz	Épinards béchamel et pommes de terre
Fromage Laitage	Madeleine	Fromage frais nature bio	Edam	Petit suisse aux fruits
Desserts	Yaourt sucré	Fruit frais bio	Dessert lacté vanille	Gâteau aux pommes

Produit Bio

■ ■ Viande Française

Sans viande *

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement des fournisseurs

AU MENU

Restaurant de l'école maternelle



Semaine du 07 octobre au 11 octobre 2024

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade Marco polo	Tomates	Tomates et concombres bio	Salade du chef
Plats	Falafels de pois chiche	Lamelle kebab / Poisson meunière nature	Escalope de volaille panée bio et ketchup / Croustillant fromager	Curry de poisson à l'indienne
Accompagnements	ratatouille	Pommes rissolées	Riz	Purée de brocolis
Fromage Laitage	Brie	Yaourt sucré	Fromage fondu	Bûchette de chèvre
Desserts	Crème dessert chocolat	Compote pomme abricot	Yaourt fruit mixé fraise	Fruit frais

Produit Bio

■ ■ Viande Française

Sans viande *

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement des fournisseurs



AU MENU

Restaurant de l'école maternelle

Semaine du 14 octobre au 18 octobre 2024

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Cervelas / Macédoine mayonnaise	Salade verte Bio	Velouté de carottes	Raïta de betteraves
Plats	Rôti de dinde sauce cacao / Gratin de pommes de terre et choux fleurs au fromage	Omelette de nature bio	Saucisse sauce rougail/boulettes végétales sauce tomate	Beignets au calamar
Accompagnements	Gratin de choux fleurs	Pâtes bio	Riz façon paëlla	Ratatouille
Fromage Laitage	Petit suisse sucré	Vache qui rit bio	saint Paulin	Gouda
Desserts	Compote pomme fraise	Pomme Bio	Arlequin de fruits coupelle	Cake saveur fraise

Produit Bio

■ ■ Viande Française

Sans viande *

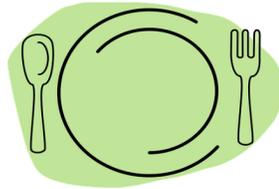
Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement des fournisseurs



AU MENU

Restaurant de l'école maternelle

Semaine du 04 novembre au 08 novembre 2024

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Betterave / Salami	Velouté de légumes	Salade du chef	taboulé
Plats	Escalope de volaille panée bio et ketchup / lasagne ricotta épinards	Poulet rôti / Nugget's de blé	Gratin de pâtes ratatouille et fromage	Pavé de poisson blanc dieppoise
Accompagnements	Petits pois bio	Frites au four		Riz
Fromage Laitage	Madeleine bio	petit suisse aux fruits	Bûchette de chèvre	Vache qui rit
Desserts	Yaourt aromatisé bio	Fruit frais	Compote de pommes	Eclair au chocolat

Produit Bio

■ ■ Viande Française

Sans viande *

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement des fournisseurs