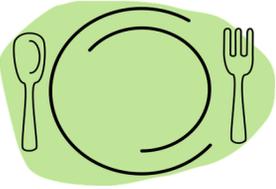


# AU MENU

Restaurant de l'école maternelle



Semaine du 06 janvier 2025 au 10 janvier 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Betteraves	Chou blanc au curry vinaigrette	Velouté de légumes	Pâté de campagne nature /Carottes râpées
Plats	Lasagnes bolognaises VBF/Lasagnes ricotta épinards	Saucisse de Toulouse/Nugget's de blé	Couscous boulettes de soja	Dos de colin à l'américaine
Accompagnements		Lentilles BIO cuisinées	Semoule	Choux fleurs persillés
Fromage Laitage	Madeleine	Camembert	Petit suisse sucré	Cantadou
Desserts	Yaourt aromatisé	Fruit frais	Compote de pommes	Couronne des rois

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 13 janvier au 17 janvier 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Velouté de légumes variés	Œuf dur et dosette de mayonnaise	Emincé bicolore	Saucisson à l'ail/Carottes râpées
Plats	Poulet rôti / Rousties de légumes	Crêpe au fromage	Staeak haché de bœuf sauce barbecue/palet végétarien à l'italienne	Pavet de poisson blanc sauce citron
Accompagnements	Printanière de légumes	Ratatouille	Frites au four	Epinards nature/pommes de terre
Fromage Laitage	Camembert	Petit suisse sucré	Galette Bretonne	Edam
Desserts	Crème dessert vanille	Fruit frais	Yaourt sucré	Gâteau au chocolat

Produit Bio

■ ■ Viande Française

Sans viande \*

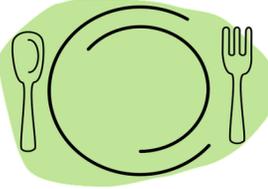
Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement des fournisseurs

# AU MENU

Restaurant de l'école maternelle



Semaine du 20 janvier au 24 janvier 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade basque	Betteraves HVE	Velouté de carottes	Salade du chef
Plats	Saucisse knack de porc nature / tarte au fromage	Emincé de volaille à l'aigre douce / Croustillant fromager	Gratin de pâtes ratatouille et fromage	Beignets de calamar nature
Accompagnements	Petit pois	Beignets de choux fleurs		Duo de carottes jaunes et oranges
Fromage Laitage	Bûchette de chèvre	Mimolette	Brie	Yaourt aromatisé
Desserts	Pêche au sirop	Compote pomme abricot	Yaourt fruit fraise	Eclair vanille

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 27 janvier au 31 janvier 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Velouté de tomates	Emincé bicolore	Salade chinoise	Rosette tranchée / Carottes râpées
Plats	Paupiette de veau sauce charcutière / Gnocchis de pommes de terre à la provençale	Filet de poulet à la crème / Cassolette de moules et poireaux à la crème	Nems de poulet / Boulettes végétales sauce caramel	Rousties de légumes
Accompagnements	Haricots beurre	Farfalles	Riz	Poêlée campagnarde
Fromage Laitage	Gouda	Fromage fondu	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Desserts	Fruit frais	Crème dessert vanille	Cake citron pavot	Fruit frais

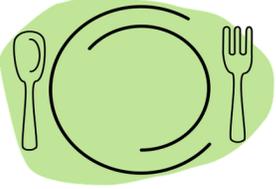
Produit Bio

■ ■ Viande Française

Sans viande \*

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

Semaine du 03 février au 07 février 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Pommes de façon piémontaise	Chou blanc au fromage	Velouté de carottes	Cervelas nature / Salades de riz aux légumes
Plats	Sauté de porc dijonnaise / Crêpe au fromage	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate	Poulet kedjenou / Tarte aux légumes	Dos de colin sauce tomate
Accompagnements	Petits pois carottes		Purée de patate douce	Choux fleurs persillés
Fromage Laitage	Camembert	Yaourt aromatisé	Petit suisse sucré	Kiri crème
Desserts	Purée de pomme poire	Crêpe sucrée	Cake mangue chocolat	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 10 février au 14 février 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Coleslaw	Œuf dur et dosette de mayonnaise	Betteraves	Velouté de légumes
Plats	Rôti de dinde aux poivrons / Carbonara de légumes et champignons	Normandin de veau sauce forestière / Bouchée forestière	Palet végétarien montagnard	Colin meunière
Accompagnements	Macaronis	Petits pois	Haricots beurre	Carottes aux épices
Fromage Laitage	Madeleine	Boursin	Yaourt sucré	Emmental
Desserts	Yaourt sucré	Beignet fourré	Fruit frais	Crème dessert vanille

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 03 mars au 07 mars 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Velouté de légumes	Taboulé	Betteraves	Carottes râpées
Plats	Saucisse knack de porc / Saucisse végétale	Bœuf bourguignon / Poisson pané	Tajine de boulettes de soja	Marmite de poissons sauce crustacée
Accompagnements	lentilles	Carottes	Semoule	Purée de pomme de terre
Fromage Laitage	Brie	Carré ligueil	Madeleine	Petit Suisse aux fruits
Desserts	Crème dessert chocolat	Fruit frais	Yaourt aromatisé	Eclair au chocolat

Produit Bio

■ ■ Viande Française

Sans viande \*

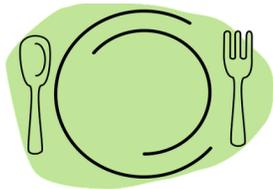
Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement des fournisseurs

# AU MENU

Restaurant de l'école maternelle



Semaine du 10 mars au 14 mars 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Emincé bicolore	Macédoine mayonnaise	Salade chef	Velouté de tomates
Plats	Lasagne de légumes plat complet	Filet de poulet / Croustillant fromager	Sauté de porc à l'estragon / Tarte au fromage	Dos de colin velouté aux petits légumes
Accompagnements		Riz	Haricots blancs tomate	Duo de carottes et pommes de terre
Fromage Laitage	Rondelé	Camembert	Sablé de Flandres	Cantadou
Desserts	Fruit frais	Mousse au chocolat au lait	Yaourt sucré	Gâteau au yaourt

Produit Bio

■ ■ Viande Française

Sans viande \*

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