

AU MENU


Restaurant de l'école maternelle



Semaine du 17 mars 2025 au 21 mars 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI au CANADA	VENDREDI
Entrées	Betteraves HVE	Velouté de légumes variés BIO	Carottes rapées vinaigrette au sirop d'érable	Saucisson ail / Œuf dur mayonnaise
Plats	Crêpes au fromage	Tandoori de volaille nouvelle agriculture / Gratin de poisson à la dieppoise	Haché de bœuf sauce poutine / Rousties de légumes 	Poisson meunière MSC nature
Accompagnements	Petits pois	Riz BIO	Pommes rissolées 	Ratatouille et farfalles
Fromage Laitage	Camembert	Fromage frais nature BIO	Mimolette	Edam
Desserts	Dessert lacté vanille	Fruit frais BIO	Pancake sauce chocolat	Pêche au sirop

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 24 mars 2025 au 28 mars 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade basque	Emincé bicolore	Salade bio du chef (tomates, maïs, fromage et salade verte)	Taboulé
Plats	Filet de poulet Nouvelle agriculture Vallée d'Auge / Tarte au fromage	Boulettes végétales sauce tomate	Hachis parmentier BIO / Hachis parmentier végétarien	Beignets au calamar nature
Accompagnements	Haricots beurre	Semoule		Epinards Béchamel
Fromage Laitage	Bûchette de chèvre mélange	Yaourt sucré	Brie pointe BIO	Vache qui rit
Desserts	Fruit frais	Galette bretonne	Purée de pommes poire BIO	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 31 mars 2025 au 04 avril 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI MENU DE Pâques	VENDREDI
Entrées	Tomates	Crêpe au fromage	Médaille de surimi MSC mayonnaise	Carottes rapées BIO
Plats	Paupiettes de veau sauce charcutière / Croustillant fromager	Jambon grill HVE sauce Dijonnaise / Pavé de poisson tomates cerise épinards	Filet de poulet Nouvelle agriculture sauce thym /citron / Steak de soja provençale	Gratin de pâtes ratatouille et fromage BIO
Accompagnements	Petits pois carottes	Purée de pommes de terre	Pommes noisettes	
Fromage Laitage	Emmental	Cantafrais	Petit suisse sucré 	Gouda BIO
Desserts	Novly chocolat	Arlequin de fruits en coupelle	Crumble à la pomme	Fruit frais BIO

Produit Bio

■ ■ Viande Française

Sans viande *

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

Semaine du 07 avril 2025 au 11 avril 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Œuf dur mayonnaise	Carottes rapées BIO	Emincé bicolore	Salade du chef (tomates, betteraves rapées, maïs, fromage et salade verte)
Plats	Rousties de légumes	Saucisse de Toulouse HVE / Pavé de poisson à l'emmental	Rôti de dinde aux poivrons / Nugget's de blé avec ketchup	Parmentier de poisson MSC
Accompagnements	Ratatouille	Lentilles BIO cuisinées	Haricots beurre	
Fromage Laitage	Camembert	Yaourt aromatisé BIO	Petit suisse sucré	Kiri crème
Desserts	Compote de poire	Galette St Michel BIO	Cake ppites de 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 28 avril 2025 au 02 mai 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Coleslaw	Taboulé de boulgour BIO		Quiche lorraine / Concombre bulgare
Plats	Lasagnes bolognaises VBF / Lasagnes de légumes	Rousties de légumes		Pavé de poisson blanc MSC sauce cressonnette
Accompagnements		Haricots verts		Choux-fleurs nature
Fromage Laitage	Carré de l'est	Vache qui rit BIO		Petit suisse sucré
Desserts	Compote pomme fraise	Crème dessert chocolat BIO		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 05 mai 2025 au 09 mai 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Radis beurre	Betteraves HVE		Saucisson à l'ail / Concombres tomates et maïs
Plats	Nugget's de blé avec ketchup	Saucisse de Toulouse HVE / Colombo de poisson		Poisson meunière MSC nature
Accompagnements	Pâtes	Lentilles BIO cuisinées		Purée de pommes de terre
Fromage Laitage	Mimolette	Camembert BIO		Gaufrette plumetis
Desserts	Crème dessert chocolat	Fruit frais		Yaourt sucré

Produit Bio

■ ■ Viande Française

Sans viande *

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