

Menu

Maternelle
Du 2 au 6 décembre 2024

Lundi

Salade de chou rouge
(oignon frit, croûton)

Sauté de poulet 
à la napolitaine (tomate)

Semoule bio 

Cocktail de fruits au sirop

Pain bio 

Mardi

Potage montagnard
(potiron, carotte, navet, pomme de terre)

Tartiflette jambon de dinde
tartiflette végétarienne

Salade verte

Gaufre de Bruxelles et
sauce chocolat du Chef

Pain bio 

Mercredi

MENU VEGETARIEN

Carotte râpée

Dahl de lentilles

Riz bio créole 

Tomme grise

Compote de pommes

Pain bio 

Madeleine
Fruit frais

Jeudi

Filet de colin
façon à la sauce
hollandaise

Purée de brocolis

Gouda

Fruit de saison *

Pain bio 

Vendredi

Potage de potimarron 

Sauté du bœuf bio
aux carottes et oignons

Coquille bio 

Yaourt aromatisé bio 

Pain bio 

Menu

Maternelle
Du 9 au 13 décembre 2024

Lundi

Taboulé à la semoule bio 

Filet de merlu vapeur
et citron

Haricot plat bio persillé 

Fruit de saison

Pain bio 

Mardi

Potage aux légumes

Fricassée de poulet 
à la crème

Gratin de butternut

Fromage frais Petit-suisse
aux fruits

Pain bio 

Mercredi

MENU VEGETARIEN
Betterave bio 
aux pommes et mimolette

**Pizza aux 3 fromages du
Chef**

Feuille de batavia

Pont l'évêque* 

Riz au lait du Chef

Pain bio 

*Biscuit Prince au chocolat
Fruit frais*

Jeudi

Emincé de veau bio 
façon milanaise

Pomme de terre en
quartier persillée

Comté * 

Duo pomme-poire
à la cannelle

Pain bio 

Vendredi

**Cake butternut emmental
et crème de ciboulette du
Chef**

Emincé de dinde 
crème de paprika

Chou-fleur gratiné

Fruit de saison *

Pain bio 

Menu

Maternelle
Du 16 au 20 décembre 2024

Lundi

Saucisse de porc fumée
à la tomate
Saucisse de volaille sauce
tomate

Riz basmati

Emmental 

Compote

Pain bio 

Mardi

LE PANAIS
MENU VEGETARIEN

Duo de crudités panais
et carotte

**Semoule et pois chiches
bio et bouillon de légumes** 

**Polenta au chocolat à
l'orange du chef**

Pain bio 

Mercredi

Salade bio de haricots verts
au maïs 

Emincé poulet 
la nantaise (oignons, crème,
bouillon de volaille)

Macaroni bio 

Saint-Nectaire* 

Fruit de saison

Pain bio 

Biscuit
Yaourt aux fruits

Jeudi

Menu des fêtes

**Terrine de poisson, cœur
de saumon du chef**

Rôti de bœuf 
sauce forestière aux
cèpes
Flan de légumes

Pomme noisette

**Buche pâtissière aux
pépites de chocolat du
Chef**

Pain bio 

Vendredi

Duo de hoki et colin
vapeur

Brocolis bio gratiné 

Pont l'évêque* 

Fruit de saison

Pain bio 

Menu

Maternelle
Du 23 au 27 décembre 2024
VACANCES

Lundi

MENU VEGETARIEN

Bouillon de légumes et pâtes « alphabet »

Poêlée de riz et lentille façon Libanaise

Salade verte

Fromage frais Petit-suisse sucré

Salade de fruits

Pain bio 

Biscuit BN
Compote

Mardi

Avant le réveillon...

Mousse de canard
Et navette briochée

Poulet farci aux cèpes
sauce miel et épices

Gratin dauphinois du chef

Bûche pâtissière au praliné du chef

Pain bio 

Clémentine
Lait au chocolat

Mercredi

F

E

R

I

E

Jeudi

Carotte râpée

Filet de colin
à l'aneth

Gratin de butternut

St Albray

Semoule au lait du chef

Pain bio 

Fruit de saison
Pain et confiture

Vendredi

Velouté Dubarry (chou-fleur)

Blanquette de veau 

Riz bio créole 

Comté* 

Kiwi

Pain bio 

Yaourt nature sucré
Pain au lait

Menu

Maternelle
Du 30 au 3 janvier 2025
VACANCES

Lundi

Salade de blé d'hiver
(carotte, pomme, vinaigrette citron)

Emincé de bœuf
Sauce brune

Carottes bio
à la crème

Fromage blanc sucré

Fruit de saison

Pain bio

Pain et fromage
Compote de pomme

Mardi

Menu Montagnard

Soupe blanche
(navet, pomme de terre, oignons,
bouillon, crème)

**Tartiflette au jambon de
dinde**

Salade verte

Roulé au chocolat du chef

Pain bio

Brioche
Clémentine

Mercredi

F
E
R
I
E

Jeudi

MENU VEGETARIEN

Salade de lentille

**Lasagnes à la ricotta et aux
épinards**

Salade verte

Fromage fondu Kiri

**Duo pomme-poire
À la cannelle**

Pain bio

Madeleine
Fruit frais

Vendredi

Potage aux légumes de
saison

Sauté de poulet
sauce aux champignons

Patate douce poêlée

Tomme blanche

Fruit frais

Pain bio

Biscotte et confiture
Fromage frais Petits Suisses
aux fruits