


Menu

Maternelle
Du 3 au 7 juin 2024

Lundi

Salade de coquillettes
bio 
et dés de fromage

Saucisse de volaille

Carottes à la crème


Fruit de saison


Pain bio 

Mardi

Repas froid

Salade de concombre

Rôti de bœuf 
et sauce tartare


Salade de riz bio 
aux couleurs d'été
(tomate et maïs)

Compote

Pain bio 

Mercredi

MENU VEGETARIEN 
Salade de lentille

Blésotto ai funghi bio 
(blé façon risotto)

Courgette bio 
à l'ail

Tomme blanche


Fruit de saison


Pain bio 

Lait au chocolat
Quatre quart

Jeudi

Melon charentais


Poulet bio rôti au jus 

Semoule bio 
et sauce tomate

Tarte amande abricot du
chef

Pain bio 

Vendredi

Filet de colin 
sauce façon hollandaise

Haricot plat persillé

Emmental

Riz au lait bio 

Pain bio 

Menu

Maternelle
Du 10 au 14 juin 2024

Lundi

Sauté de bœuf
façon basquaise



Boulgour bio
au beurre



Gouda

Pastèque

Pain bio



Mardi

Taboulé à la semoule
bio



Roti de porc au jus
Rôti de dinde au jus



Petits pois et carotte

Petit-suisse sucré

Fruit de saison

Pain bio



Mercredi

Salade de Tomate
vinaigrette

Poulet bio rôti



Pomme de terre rôtie
à la provençale

Edam bio



Compote à la pêche

Pain bio

Fruit de saison
Pain bio
et barre de chocolat

Jeudi

Brandade de colin
à la courgette



Salade verte

Cantal



Fruit bio



Pain bio



Vendredi

MENU VEGETARIEN



Repas froid fraich'attitude

Buffet de crudités

**Oeuf dur bio
et mayonnaise**



**Salade de coquille
bio**



Buffet de fruits découpés

Pain bio



Volaille Française



Label Rouge



AOP



IGP



Viande Bovine Française





Haute Valeur Environnementale

Menu

Maternelle
Du 17 au 21 juin 2024

Lundi

Salade de riz bio 
(tomate et maïs)

Filet de merlu 
et compotée tomate-
oignon

Duo de carottes


Crème dessert vanille bio 

Pain bio 

Mardi

MENU VEGETARIEN

Salade de concombre
au fromage frais

Boulette de lentilles
vertes BIO au curry 


Spaghetti bio 

Compote d'abricot

Pain bio 

Mercredi

Houmous de carottes


Emincé de bœuf, 
Sauce façon bercy

Courgette au thym

Yaourts aromatisés

Banane Bio 

Pain bio 

Brioche
Yaourt nature 

Jeudi

Tarte aux légumes et
fromage gratinée


Salade verte


**Brownies au chocolat
blanc et à la noix de
coco du chef**

Pain bio 

Vendredi

Repas froid

Poulet bio froid 
et sauce ketchup du
chef

Taboulé de semoule bio 

Mini Babybel bio 

Fraise au sucre

Pain bio 

Menu

Maternelle
Du 24 au 28 juin 2024

Lundi

Axoa de veau



Coquillettes bio



Fromage blanc
straciatella

Fruit de saison

Pain bio



Mardi

Saucisson sec
Oeuf dur mayonnaise

Filet de hoki
à l'aneth



Haricot vert au beurre

Semoule au lait nappée
de caramel

Pain bio



Mercredi

Salade verte

Saucisse de Toulouse
Saucisse de volaille
fumée



Purée de pomme de
terre

Brie

Fruit de saison

Pain bio



Compote
Flan pâtissier

Jeudi

Cake courgette
emmental
et crème de ciboulette
du Chef

Omelette bio nature



Carottes à la crème

Melon charentais

Pain bio



Vendredi

MENU VEGETARIEN



Salade de tomates
vinaigrette balsamique

Cassolette aux deux
haricots

Riz basmati

Compote pomme vanille

Pain bio



Volaille Française



Label Rouge



AOP



IGP



Viande Bovine Française



Haute Valeur Environnementale