

Menu

Maternelle
Du 30 au 4 octobre 2024

Lundi

MENU VEGETARIEN

Céleri rémoulade

Dahl de de lentilles
et riz basmati

Carottes bio
à la crème

Semoule au lait du chef

Pain bio

Mardi

Filet de colin
à l'aneth

Potatoes

Emmental
Mimolette

Fruit de saison

Pain bio

Mercredi

Salade verte, dés de fromage
et croûtons

Poulet rôti

Gratin de fenouil

Tomme blanche

Poire sauce au chocolat du
chef

Pain bio

Banane
Gaufre liégeoise

Jeudi

Le raisin

Betteraves vinaigrette

Sauté de bœuf bio
aux raisins secs

Farfalles bio

Fruit de saison (raisins)

Pain bio

Vendredi

Salade de tomates
vinaigrette au balsamique

Emincé de dinde
Au lait de coco et curry

Brocolis bio

Yaourt bio à la vanille

Pain bio



Volaille Française



Label Rouge



AOP



IGP



Viande Bovine Française



Haute Valeur Environnementale

Menu

Maternelle
Du 7 au 11 octobre 2024

Lundi

Radis beurre

Sauté de veau
Façon marengo

Riz bio pilaf

Fruit de saison

Pain bio

Mardi

Le potimarron

MENU VEGETARIEN

Macédoine mayonnaise

Blé bio aux légumes et
potimarron

Salade verte

Crème dessert chocolat
Crème dessert vanille

Pain bio

Mercredi

Chou fleur sauce cocktail

Rôti de dinde
crème au cumin

Coquille bio
au beurre

Pont l'évêque

Fruit de saison bio

Pain bio

Compote
Cake à la confiture
de fraise

Jeudi

Carotte râpée

Filet de colin pané
et citron

Haricot plat au beurre

Flan pâtissier

Pain bio

Vendredi

Concombre

Poulet bio
façon poule au pot

Légumes du pot au feu
(pomme de terre, poireaux,
carotte, navet, céleri)

Compote de pommes et
poire à la vanille

Pain bio

Menu

Maternelle

Du 14 au 18 octobre 2024

Semaine du goût et de la découverte
Les saveurs du monde

Lundi

Salade de riz bio
d'automne (riz, carotte,
olive, noix, maïs)

Sauté de dinde bio
sauce à la mangue

Brocolis bio
gratiné à l'emmental

Fruit de saison

Pain bio

Mardi

Betterave bio
au vinaigre de framboise

Sauté de porc au caramel
*Sauté de poulet au
caramel*

Purée à la patate douce

Fruit de saison

Pain bio

Mercredi

MENU VEGETARIEN

Chou blanc, pomme, poire
râpée vinaigrette

Lasagnes ricotta épinard

Salade verte

Brie bio

**Tapioca au lait de coco du
chef**

Pain bio

*Fruit frais
Pain et chocolat*

Jeudi

Salade de haricots verts
bio et maïs

Sauté de bœuf
à l'indienne

Spaghetti bio

Salade de fruits frais de
saison

Pain bio

Vendredi

Salade de chou rouge,
orange et noix

Filet de colin
sauce cacao et citron vert

Panais et carottes rôtis

**Cake aux amandes et au
chanvre du chef**

Pain bio

Menu

Maternelle
Du 21 au 25 octobre 2024

Lundi

Potage aux légumes

Poulet rôti label



sauce tomate

Semoule bio



Cantal



Fruit de saison

Pain bio



Fromage frais Petit-Suisse
Gaufre liégeoise

Mardi

Carotte râpée

Saucisse de volaille

Gratin de butternut aux
noisettes et parmesan

Comté



Compote de pommes à la
vanille

Pain bio



Brioche
Fruit frais

Mercredi

Velouté aux légumes

Filet de colin
sauce basilic



Blé bio



Coulommiers

Salade de fruits frais de saison

Pain bio



Yaourt à la vanille
Pain et confiture

Jeudi

MENU VEGETARIEN



Céleri
Sauce au yaourt citronnée

Quiche aux légumes du chef

Salade verte

Tomme noire des Pyrénées



Polenta façon riz au lait
chocolat

Pain bio



Madeleine au chocolat
Compote de pomme bio



Vendredi

Duo de choux (blanc et
rouge) vinaigrette

Blanquette de veau bio



Riz pilaf

Tomme blanche

Yaourt bio aux fruits mixés



Pain bio



Fruit frais
Biscuit au chocolat



Volaille Française



Label Rouge



AOP



IGP



Viande Bovine Française



Haute Valeur Environnementale