

Menu

Maternelle
Du 2 au 6 septembre 2024

Lundi

C'est la rentrée !

Melon charentais

Filet de poisson pané
et citron

Coquillettes bio

Compote framboise

Pain bio

Mardi

Repas froid

Rôti dinde
et sauce ketchup

Salade de tomates bio

**Fromage blanc
straciatella du chef**

Fruit de saison

Pain bio

Mercredi

Taboulé à la semoule bio

Sauté de porc
sauce fermière
Sauté de poulet sauce
fermière

Carotte bio
à l'étuvée

Edam bio

Fruit de saison

Pain bio

Madeleine
Fromage frais (petits-
suisses) aux fruits

Jeudi

LA PRUNE

Concombre
Sauce aux fines herbes
(persil, ciboulette, ail)

Blanquette de veau bio

Riz bio pilaf

Tarte aux prunes

Pain bio

Vendredi

MENU VEGETARIEN

Pastèque

**Quiche aux légumes du
chef**

Salade verte

Crème au chocolat bio

Pain bio

Menu

Maternelle
Du 9 au 13 septembre 2024

Lundi

MENU VEGETARIEN

Salade de tomate

Curry de courgettes et
pomme de terre

Boullgour
au beurre

Fruit de saison

Pain bio

Mardi

Salade de riz au thon

Filet de hoki vapeur

Gratin de brocolis

Fromage frais « Petit-
suisse » sucré

Pain bio

Mercredi

Carotte bio râpée

Sauté de bœuf
façon Carbonnade
flamande (pain d'épices)

Gnocchi

Comté

Compote de poire

Pain bio

Fruit frais
Crème dessert vanille

Jeudi

Omelette bio
au fromage

Purée de carottes

Tomme blanche

Marbré chocolat du chef
et crème anglaise

Pain bio

Vendredi

Poulet bio rôti

Frites au four

Fromage frais Chanteneige
bio

Duo pomme-poire à la
cannelle

Pain bio

Menu

Maternelle
Du 16 au 20 septembre 2024

Lundi

Taboulé de céréales



Filet de colin
au coulis de tomate



Purée de brocolis

Fruit frais

Pain bio



Mardi

MENU VEGETARIEN



Tzatziki
(Concombre à la crème)

**Cari de lentilles aux
carottes**

Blé bio



Compote d'abricots

Pain bio



Mercredi

Melon charentais

Emincé de poulet bio
au jus



Haricot vert au beurre

Brie

Semoule au lait du chef

Pain bio



Fruit de saison
Brioche



Jeudi

Sauté d'agneau
À la sauge et au romarin

Spaghetti

Yaourt nature bio sucré



Fruit de saison

Pain bio



Vendredi

LA BLETTE

Céleri rémoulade légère

Gratin au jambon de
dinde **et blette en
béchamel**

Salade verte

Flan pâtissier du chef

Pain bio



Volaille Française



Label Rouge



AOP



IGP



Viande Bovine Française



Haute Valeur Environnementale

Menu

Maternelle
Du 23 au 27 septembre 2024

Lundi

Compose ta salade de
concombre
(émincé de féta et thon)

Fricassée de volaille bio
aux champignons

Pomme de terre rôtie
provençale

Compote framboise

Pain bio

Mardi

Salade coquille bio
au surimi

Filet d'Eglefin vapeur

Gratin de butternut au
parmesan

Fruit frais

Pain bio

Mercredi

Houmous de brocolis et
toast

Blanquette de veau

Riz pilaf

Ossau-Iraty

Fruit frais

Pain bio

Quatre quarts
Compote

Jeudi

MENU VEGETARIEN

Compose ta salade de
haricot vert

Quiche aux fromages

Salade verte

Smoothie choco-banane

Pain bio

Vendredi

Carotte bio râpée

Poulet label
Au jus

Garniture couscous bio
(semoule et légumes)

**Crumble de pomme-poire
du chef**

Pain bio



Volaille Française



Label Rouge



AOP



IGP



Viande Bovine Française



Haute Valeur Environnementale