



AU MENU

Restaurant de l'école maternelle

Semaine du 18 mars au 22 mars 2024

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Velouté de légumes	Œuf dur et dosette de mayonnaise	Carottes râpées	Saucisson ail / Choux rouges pommes et raisins
Plats	Paupiette de veau forestière/ Tortellinis ricotta épinards sauce tomate	Sauté de volaille BIO sauce champignons / Crêpe fromage	Couscous boulettes de soja	Gratin de poisson dieppoise
Accompagnements	Farfalles	Petit pois BIO	Semoule	Riz
Fromage Laitage	Camembert	Fromage frais nature BIO	Mimolette	Edam
Desserts	Dessert lacté vanille	Fruit frais BIO	Beignet fourré	Compote de pommes

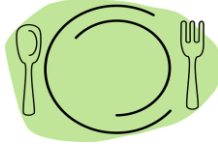
Produit Bio

■ ■ Viande Française

Sans viande *

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

Semaine du 25 mars au 29 mars 2024

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade basque	Emincé bicolore	Betteraves BIO nature	Macédoine mayonnaise
Plats	Jambon HVE sauce oignons/Tarte au fromage	Haché de bœuf sauce poivre / Pavé de poisson blanc sauce citron	Gratin de pâtes ratatouille et fromage BIO	Beignets de calamar nature
Accompagnements	Haricots beurre	Frites au four		Epinards béchamel et pommes de terre
Fromage Laitage	Petit suisse aux fruits	Galette bretonne	Brie pointe BIO	Vache qui rit
Desserts	Fruit frais	Yaourt sucré	Fromage blanc aux fruits	Gâteau aux pommes

Produit Bio

■ ■ Viande Française

Sans viande *

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

Semaine du 01 avril au 05 avril 2024

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		Tomates	Carottes râpées à l'orange	Pommes de terre façon piémontaise
Plats		Saucisse de toulouse/ Gratin de pommes de terre et brocoli au fromage	Sot l'y laisse de volaille sauce pain d'épices / Pizza au fromage	Crêpe de fromage
Accompagnements		Petits pois	Pommes noisettes	Ratatouille
Fromage Laitage		Cantafrais	Gouda	Yaourt sucré
Desserts		Yaourt velouté aux fruits frais	Moelleux au chocolat	Fruit frais


Produit Bio

■ ■ Viande Française

Sans viande *

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

Semaine du 22 avril au 26 avril 2024

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Radis beurre	Saucisson ail / Tomates	Choux fleurs BIO mimosa	Salade de chef (tomates betteraves râpées maïs fromage et salade verte)
Plats	Saucisse de Toulouse HVE aux lentilles / Rousties de légumes	Nugget's de volaille / Crêpe au fromage	Chili sin carne BIO	Dos de colin Tomate cerise épinards
Accompagnements		Purée de pommes de terre	Riz BIO	Haricots verts
Fromage Laitage	Gouda	Cantadou	Madeleine BIO	Bûchette de chèvre
Desserts	Crème dessert chocolat	Compote de pommes HVE	Fromage blanc nature BIO	Gâteau de yaourt

Produit Bio

■ ■ Viande Française

Sans viande *

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

Semaine du 29 avril au 03 mai

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Betteraves HVE	Bâtonnets de surimi	Tomates concombres maïs BIO	Quiche lorraine/carottes râpées
Plats	Tandoori de volailles/Raviolis aux légumes	Jambon HVE sauce charcutière / Tarte au fromage	Couscous BIO et boulettes de bœuf BIO / Boulegettes végétales sauce tomate	Pavé de poisson blanc sauce cressonnette
Accompagnements	Farfalles HVE	Flageolets	Semoule BIO	Gratin de choux fleurs
Fromage Laitage	Carré de l'est	Yaourt sucré	Emmental BIO	Yaourt aromatisé
Desserts	Dessert lacté vanille	Arlequin de fruits	Purée de pomme banane	Fruit frais

Produit Bio

■ ■ Viande Française

Sans viande *

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

Semaine du 06 mai au 10 mai

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Radis beurre	Œuf dur mayonnaise		
Plats	Lasagnes bolognaises / Lasagnes de légumes	Nugget's de blé		
Accompagnements		Petits pois carottes		
Fromage Laitage	Mimolette	Carré ligueil		
Desserts	Crème dessert chocolat	Fruit frais		

Produit Bio

■ ■ Viande Française

Sans viande *

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

Semaine du 13 mai au 17 mai 2024

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Betteraves HVE	Carottes râpées nature BIO	Tomates mozarella	Salade chef (carottes tomates maïs et salade verte)
Plats	Rôti de dinde / Crêpe au fromage	Boulettes de bœuf BIO sauce tomate / Tajine de Boulettes soja	Tarte à l'italienne	Poisson pané
Accompagnements	Haricots beurre	Semoule BIO	Pennes	Beignets de choux fleurs
Fromage Laitage	Rondelé	Tomme gris BIO	Emmental	Yaourt aromatisé
Desserts	Yaourt velouté aux fruits	Crème dessert chocolat	Cake miel et amandes	Fruit frais

Produit Bio

■ ■ Viande Française

Sans viande *

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