



# AU MENU

Restaurant de l'école maternelle

Semaine du 20 mai au 24 mai 2024

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		Melon	Concombre bulgare	Emincé bicolore
Plats		Emincé de volaille à l'aigre douce/Gratin de pommes de terre et brocoli au fromage	Palette de porc à la diable/ Crêpe au fromage	Gratiné de poisson au fromage
Accompagnements		Petits Pois	Haricots verts	Riz
Fromage Laitage		Fromage fondu	Gouda	Yaourt sucré
Desserts		compote de pommes	Liégeois chocolat	Beignet fourré

Produit Bio

■ ■ Viande Française

Sans viande \*

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



# AU MENU

Restaurant de l'école maternelle

Semaine du 27 mai au 31 mai 2024

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade de haricots verts niçloise / Cervelas nature	Salade de pâtes aux légumes	Salade chef (carottes, tomates, maïs et salade verte)	Melon
Plats	Escalope de volaille panée/Croustillant fromager	Dos de colin sauce citron	Saucisses sauce rougail/Boulettes végétales sauce tomate	Marmitte de poisson sauce crustacés
Accompagnements	Choux fleurs naturels	Ratatouille	Riz	Farfalles
Fromage Laitage	Camembert	Galette St Michel	Petit suisse sucré	Kiri crème
Desserts	Fruit frais	Yaourt aromatisé	Cake pépites de chocolat	Fromage blanc aromatisé aux fruits

Produit Bio

■ ■ Viande Française

Sans viande \*

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

Semaine du 03 juin au 07 juin 2024

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Betteraves	Concombres tomates et maïs	Melon	Pâté de campagne / Carottes râpées
Plats	Rôti de porc/ <i>Palet</i> végétarien montagnard	Wok de volaille/ <i>Pavé de</i> poisson blanc sauce pesto	Gratin de pâtes ratatouille et fromage	Poisson meunière nature
Accompagnements	Purée de pomme de terre	Frites au four		Riz
Fromage Laitage	Madeleine	Boursin	Brie	Petit suisse aux fruits
Desserts	Yaourt sucré	Liégeois vanille	Purée de pomme/abricot	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 10 juin au 14 juin 2024

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Radis beurre	Tomates	Gaspacho	Salade du chef
Plats	Jambon sauce charcutière/Rousties de légumes	Poisson pané	Poulet rôti à l'espagnole / Paëlia végétarienne	Blanquette de la mer sauce safranée
Accompagnements	Petits Pois	Purée de brocolis	Riz façon paëlia	Pommes de terre
Fromage Laitage	Gouda	Vache qui rit	Petit Suisse sucré	Camembert
Desserts	Crème dessert chocolat	Compote de pommes	Churros au chocolat	Novly vanille

Produit Bio

■ ■ Viande Française

Sans viande \*

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

Semaine du 17 juin au 21 juin 2024

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Pommes de terre façon piémontaise (sans viande)	Melon	Tomates concombres et maïs	Saucisson ail / Tomates
Plats	Cordon bleu de volaille / Pavé de poisson à l'emmental	Pizza au fromage	Couscous et boulettes de bœuf	Dos de colin sauce tomate
Accompagnements	Haricots beurre	Pâtes	Semoule	Blé pilaf
Fromage Laitage	Carré de l'est	Biscuits Noubia	Emmental	Tomme noire
Desserts	Fruit frais	Yaourt sucré	Eclair vanille	Fruit frais

Produit Bio

■ ■ Viande Française

Sans viande \*

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



# AU MENU

Restaurant de l'école maternelle

Semaine du 24 juin au 28 juin 2024

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Radis beurre	Tomates	Carottes râpées	Concombre et pastèque
Plats	Saucisse de Toulouse/ Pavé de poisson blanc sauce pesto	Emincé de volaille à l'aigre douce / Bouchée forestière	Cheesseburger / Fishburger	Crêpe au fromage
Accompagnements	Pâtes	Petis Pois carottes	Pommes rissolées	Carottes aux épices
Fromage Laitage	Mimolette	Fromage frais	Edam	Brie
Desserts	Pêche au sirop	Fruit frais	Brownie	Compote pomme fraise

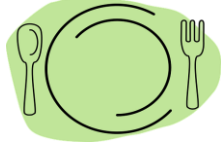
Produit Bio

■ ■ Viande Française

Sans viande \*

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

Semaine du 01 juillet au 05 juillet 2024

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade du chef	Betteraves	Concombre Bulgare	Melon
Plats	Emincé de volaille / Boulettes végétales	Ravioli au Bœuf / Lasagne de légumes	Beignets au calamar	Rôti de dinde froid / Médaille de surimi mayonnaise
Accompagnements	Blé aux petits légumes		Purée d'épinards	Chips
Fromage Laitage	Fromage fondu	Camembert	Yaourt sucré	Cantadou
Desserts	Fruit frais	Compote de pommes	Cake aux framboises	Yaourt velouté aux fruits

Produit Bio

■ ■ Viande Française

Sans viande \*

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