

AU MENU

Restaurant de l'école maternelle



Semaine du 12 mai 2025 au 16 mai 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade de pommes de terre tomates œufs vinaigrette	Carottes rapées Bio	Tomates	Salade du chef (carottes, tomates, maïs et salade verte)
Plats	Crêpe au fromage	Tajine de volaille Nouvelle agriculture à l'orange /Couscous végétarien aux pois chiche	Rôti de porc HVE au jus / Steack de soja à la provençale	Colin pané MSC
Accompagnements	Haricots Verts	Semoule HVE	Macaronis au fromage	Gratin de choux-fleurs
Fromage Laitage	Brie pointe	Camembert Bio	Emmental Bio	Cantadou
Desserts	Flan nappé caramel	Yaourt mixé pêche Bio	Eclair 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

AU MENU

Restaurant de l'école maternelle



Semaine du 19 mai 2025 au 23 mai 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI Menu Asiatique	VENDREDI
Entrées	Œufs mayonnaise	Melon	Raïta de concombre menthe 	Radis beurre
Plats	Paupiette de veau à l'éstragon / Pavé de poisson blanc MSC diéppoise	Omelette Bio et dosette de ketchup	Poulet Thaï au lait de coco Nouvelle agriculture / Falafels de pois chiches	Gratiné de poisson au fromage MSC
Accompagnements	Pommes sautées	Petits pois Bio	Riz	Purée de brocolis
Fromage Laitage	Bûchette de chèvre mélange	Gouda Bio	Cantafras 	Yaourt sucré
Desserts	Compote de pomme fraise	Crème dessert chocolat Bio	Cake mangue coco	Madeleine

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 26 mai 2025 au 30 mai 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade de pâtes aux légumes	Cervelas nature / Œufs mayonnaise		
Plats	Boulettes végétales strogonoff	Filet de poulet basquaise Nouvelle agriculture / Tarte aux légumes		
Accompagnements	Duo de carottes jaunes et oranges	Ratatouille Bio et riz		
Fromage Laitage	Camembert	Yaourt aromatisé Bio		
Desserts	Fruit frais	Galette St Michel Bio		



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 02 juin 2025 au 06 juin 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Betteraves HVE	Concombres tomates et maïs	Carottes rapées	Melon
Plats	Sauté de porc HVE au paprika / Palet végétarien montagnard	Poulet rôti au jus Nouvelle agriculture / Pavé de poisson MSC blanc sauce pesto	Rousties de légumes	Marmite de poisson MSC sauce crustacés
Accompagnements	Petits pois carottes Bio	Frites au four	Haricots verts	Purée de carottes
Fromage Laitage	Yaourt sucré Bio	Rondelé	Yaourt sucré	Tomme blanche
Desserts	Madeleine Bio	Liégeois vanille	Cake aux framboises	Compote de pomme abricot HVE

Produit Bio

■ ■ Viande Française

Sans viande *

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

Semaine du 09 juin 2025 au 13 juin 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI au Mexique	VENDREDI
Entrées		Radis beurre	Gaspacho 	Salade du chef (tomates, betteraves rapées, maïs, fromage et salade verte)
Plats		Aiguillettes de blé panées	Emincé de poulet Tex Mex Nouvelle agriculture / Omelette	Colin pané MSC
Accompagnements		Ratatouille / Pâtes	Semoule HVE 	Pommes de terre quartiers Local
Fromage Laitage		Cantadou	Fromage frais nature Bio et dosette de sucre	Camembert
Desserts		Liégeois chocolat	Fruit frais Bio	Novly vanille

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 16 juin 2025 au 20 juin 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Emincé bicolore	Melon	Concombres natures Bio	Tomates nature
Plats	Cordon bleu de volaille / Nugget's de blé	Jambon blanc froid HVR / Brandade de poisson MSC	Pilon de poulet chasseur Nouvelle agriculture / Boulettes végétales sauce tomate	Croustillant fromager
Accompagnements	Haricots beurre HVE provençale	Frites au four	Riz Bio	Purée de carottes
Fromage Laitage	Carré de l'est	Yaourt sucré	Emmental Bio	Tomme noire
Desserts	Flan nappé caramel	Biscuit Nouba	Gateau au chocolat	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

AU MENU

Restaurant de l'école maternelle



Semaine du 23 juin 2025 au 27 juin 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Radis beurre	Concombres Bio	Melon	Saucisson à l'ail / Tomates et maïs
Plats	Lasagne de légumes	Saucisse de Toulouse HVE / Saucisse végétale nature	Rôti de Bœuf et dosette de mayonnaise / Omelette	Colombo de poisson
Accompagnements		Haricots blancs à la tomate Bio	Salade de pommes de terre façon piémontaise	Carotte aux épices
Fromage Laitage	Mimolette	Pont l'Evêque AOP	Edam	Petit suisse aux fruits
Desserts	Mousse au chocolat au lait	Fruit frais Bio	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 30 juin 2025 au 04 juillet 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade de blé aux p'tits légumes Bio	Betteraves	Concombre bulgare	Melon
Plats	Emincé de poulet sauce aigre douce Nouvelle agriculture / Dos de colin MSC à l'oseille	Raviolis au bœuf / Boulettes végétales sauce tomate	Beignets au calamar nature	Rôti de dinde froid / Médaillon de surimi mayonnaise
Accompagnements	Haricots vets Bio		Purée d'épinards	Chips
Fromage Laitage	Emmental Bio	Camembert	Yaourt sucré	Cantadou
Desserts	Yaourt vanille Bio	Compote de pommes HVE	Cake pépites de chocolat	BONNES VACANCES 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