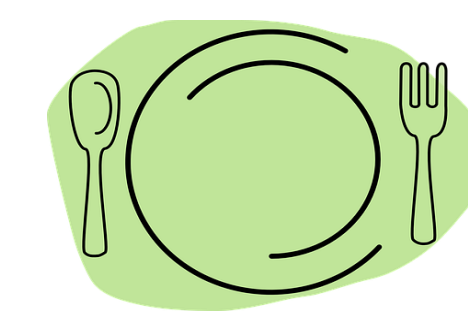




AU MENU

Restaurant de l'école maternelle

Semaine du 10 novembre 2025 au 14 novembre 2025

	LUNDI	MARDI FÉRIÉ	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Velouté de potiron		Carottes râpées nature	Saucisson à l'ail / Choux rouges pommes et raisins
Plats	Jambon HVE sauce charcutière / Nugget's de blé (avec ketchup)		Lasagnes de légumes	Gratiné de poisson au fromage MSC
Accompagnements	Lentilles cuisinées			Purée
Fromage Laitage	Yaourt sucré		Petit suisse sucré	Edam
Desserts	Madeleine		Cake orange - cannelle	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 17 novembre 2025 au 21 novembre 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI en Occitanie	VENDREDI
Entrées	Salade basque (pommes de terre, tomates et thon)	Rillettes / <i>Œuf dur et dosette</i> <i>mayonnaise</i>	Velouté de tomates 	Pizza au fromage
Plats	Filet de poulet Nouvelle agriculture Vallée d'Auge/ <i>Pavé de poisson blanc MSC</i> <i>sauce pesto</i>	Boulettes végétales sauce tomate	Cassoulet knack/ail / <i>Saucisses végétales aux haricots blancs</i>	Dos de colin MSC velouté petits légumes
Accompagnements	<i>Riz</i>	Pâtes		Purée de patate douce
Fromage Laitage	<i>Yaourt aromatisé</i>	Mimolette	Petit suisse sucré	<i>Vache qui rit</i>
Desserts	<i>Biscuit Petit beurre</i>	<i>Fruit frais</i>	Gâteau basque	<i>Purée de pommes bananes</i>

Produit Bio

 Viande Française

Sans viande *

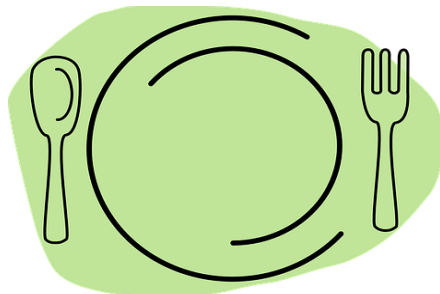
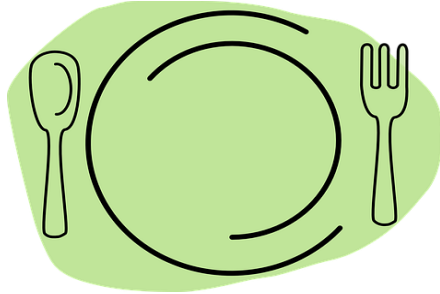
Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement des fournisseurs



AU MENU

Restaurant de l'école maternelle

Semaine du 24 novembre 2025 au 28 novembre 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Betteraves HVE	Carottes râpées nature	Velouté de potiron	Rosette tranchée / Carottes râpées
Plats	Sauté de porc HVE à la Dijonnaise / Crêpe au fromage	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate basilic	Hachis parmentier / Rousties de légumes - Haricots verts	Beignets au calamar sauce ketchup
Accompagnements	Lentilles cuisinées			Epinards Béchamel - Pommes de terre en quartiers (local)
Fromage Laitage	Gouda	Cantafrais	Saint paulin	Yaourt sucré
Desserts	Yaourt aux fruits mixés fraise	Yaourt vanille	Fruit frais	Gâteau au yaourt

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 01 décembre 2025 au 05 décembre 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Emincé bicolore	Médailon de surimi mayonnaise	Velouté de légumes	Taboulé
Plats	Rôti de dinde FR à l'estragon / Nugget's de blé	Saucisse de Toulouse HVE / Steack de soja à la provençale	Chili sin carne	Colin meunière MSC
Accompagnements	Haricots verts	Frites au four	Riz	Purée de carottes
Fromage Laitage	Camembert	Yaourt aromatisé	Petit suisse sucré	Kiri crème
Desserts	Purée de pommes poires	Galette St Michel	Cake pépites de 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 08 décembre 2025 au 12 décembre 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Betteraves HVE	Carottes râpées	Velouté de carottes	Paté de campagne nature / Coleslaw
Plats	Boulettes de veau sauce paprika / Boulettes végétales sauce tomates	Gratin de poisson à la dieppoise	Palette de porc à la dijonnaise / Palet végétarien montagnard	Tarte au fromage
Accompagnements	Pommes de terre quartier (local)	Semoule	Choux fleurs nature	Pâtes
Fromage Laitage	Fromage blanc sucré	Vache qui rit	Edam	Tomme noire
Desserts	Madeleine	Fruit frais	Beignet fourré	Dessert lacté à la 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 15 décembre 2025 au 19 décembre 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI MENU DE NOËL	VENDREDI
Entrées	Céleri rémoulade	Œuf dur et dosette de mayonnaise	 Roulade de volaille / <i>Terrine</i> <i>de saumon</i>	Velouté de légumes
Plats	Saucisse Knack de porc HVE nature / <i>Saucisse végétale</i> <i>nature</i>	Nugget's de blé	Aiguillettes de poulet Nouvelle agriculture Miel abricot / <i>Bouchée forestière</i>	Curry de poisson MSC à l'indienne
Accompagnements	Lentilles cuisinées	Poêlée de légumes - <i>Riz</i>	Potatoes pops	Macaronis
Fromage Laitage	Gouda	Cantafrais	 Clémentine	Bûchette de chèvre mélange
Desserts	Crème dessert au chocolat	Compote de pommes HVE	 Bûche de Noël (local)	Fruit frais

Produit Bio

 Viande Française

Sans viande *

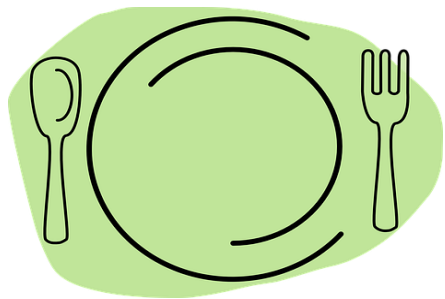
Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement des fournisseurs



AU MENU

Restaurant de l'école maternelle

Semaine du 05 janvier 2026 au 09 janvier 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salami / Betterave HVE	Emincé bicolore	Velouté de légumes	Carottes râpées nature
Plats	Lasagnes à la bolognaïses VBF / Lasagnes ricotta chèvre épinards	Saucisse de Toulouse HVE grillée / Saucisse knack végétale	Couscous boulettes de soja	Dos de colin MSC à l'américaine
Accompagnements		Purée	Semoule	Choux fleurs persillés
Fromage Laitage	Yaourt aromatisé	Camembert	Bûchette de chèvre mélange	Yaourt aromatisé
Desserts	Madeleine	Fruit frais	Compote pomme abricot HVE	Couronne des rois

Produit Bio

■ ■ Viande Française

Sans viande *

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