

# Au MENU



Restaurant de l'école maternelle

Semaine du 12 janvier 2026 au 16 janvier 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<i>Velouté de légumes</i>	Œuf dur et dosette de mayonnaise	Coleslaw	Saucisson à l'ail / <i>Choux</i> rouges pommes et raisins
Plats	Filet de poulet Nouvelle agriculture Vallée d'auge / <i>Rousties de légumes</i>	Crêpe au fromage	Steack haché de bœuf VBF sauce barbecue / <i>Palet</i> végétarien à l'italienne	Pavé de poisson blanc MSC sauce citron
Accompagnements	<i>Poêlée de légumes BIO</i>	Tortis HVE	Frites au four	Butternuts et carottes
Fromage Laitage	<i>Camembert</i>	Petit suisse sucré	Yaourt sucré	<i>Edam</i>
Desserts	<i>Crème dessert à la vanille</i>	Fruit frais	Galette bretonne	Gâteau au chocolat

Produit Bio

■ ■ Viande Française

Sans viande \*

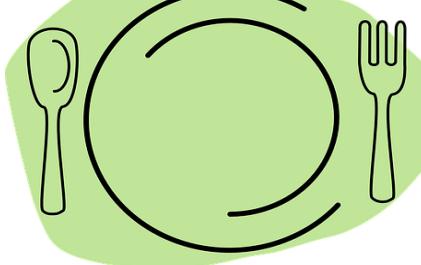
Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement des fournisseurs

# Au MENU



Restaurant de l'école maternelle

Semaine du 19 janvier 2026 au 23 janvier 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade basque (pommes de terre, tomates, thon)	Salade marco polo (tortis, tomates, surimi, poivron, maïs, mayonnaise)	Velouté de potiron	Crêpes aux champignons
Plats	Saucisse knack de porc HVE nature / Tarte au fromage	Emincé de volaille Nouvelle agriculture à l'aigre douce / Croustillant au fromage	Gratin de pâtes ratatouille et fromage	Beignets au calamar nature
Accompagnements	Petits pois	Beignets de choux fleurs		Epinards Béchamel / Purée
Fromage Laitage	Bûchette de chèvre mélange	Mimolette	Brie pointe	Yaourt aromatisé
Desserts	Liégeois au chocolat	Compote pomme abricot HVE	Fruit frais	Eclair 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 26 janvier 2026 au 30 janvier 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI en Chine	VENDREDI
Entrées	Velouté de tomates	Céleri BIO rémoulade	Salade chinoise (carottes, soja, curry)	Rosette tranchée / Œufs mayonnaise
Plats	Paupiette de veau sauce charcutière / Gnocchis de pommes de terre brunoise provençale et fromage râpé	Filet de poulet Nouvelle agriculture à l'estragon / Cassolette de moules et poireaux à la crème	Nems au poulet / Nems aux légumes	Rousties de légumes
Accompagments	Haricots beurre	Tortis HVE	Riz / Légumes tajine	Poêlée campagnarde
Fromage Laitage	Gouda	Fromage fondu	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Desserts	Fromage blanc sucré	Crème dessert à la vanille	Cake au citron et Pavot	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 02 février 2026 au 06 février 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI en Bretagne	VENDREDI
Entrées	Pommes de terre BIO façon piémontaise	Carottes râpées	Velouté de carottes	Cervelas nature / Salade riz aux légumes nature
Plats	Boulettes de volaille sauce Stroganoff / Crêpe au fromage	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate	Saucisse HVE grillée / Tarte aux légumes	Dos de colin MSC sauce tomate
Accompagnements	Petits pois carottes		Pommes rissolées	Choux fleurs persillés
Fromage Laitage	Camembert	Yaourt aromatisé	Petit suisse sucré	Vache qui rit
Desserts	Purée de pommes poires	Galette St Michel	Crêpe sucrée	Fruit frais

Produit Bio

■ ■ Viande Française

Sans viande \*

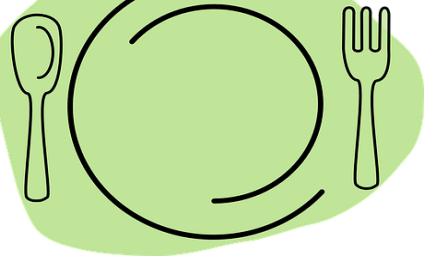
Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement des fournisseurs

# Au MENU



Restaurant de l'école maternelle

Semaine du 09 février 2026 au 13 février 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Coleslaw	Salade de blé aux p'tits légumes	Macédoine sauce cocktail crevettes et surimi	Pâté de campagne nature / Œufs mayonnaise
Plats	Rôti de dinde aux poivrons / Carbonara de légumes et champignons	Normandin de veau sauce forestière / Bouchée forestière	Gratin végétarien	Colin meunière MSC
Accompagnements	Macaronis	Petits pois carottes		Carottes BIO aux épices
Fromage Laitage	Yaourt sucré	Boursin	Yaourt sucré	Emmental BIO
Desserts	Madeleine	Compote de pommes HVE	Gâteau aux pommes	Cocktail de 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 16 février 2026 au 20 février 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade de pâtes aux légumes	Velouté de légumes	Œuf dur et dosette de mayonnaise	Salade du chef (tomates, betteraves râpées, maïs, fromage et salade verte)
Plats	Jambon HVE sauce charcutière / Rousties de légumes	Boulettes de bœuf VBF Stroganoff / Boulettes végétales Stroganoff	Tarte à l'italienne	Colin pané MSC
Accompagnements	Haricots verts	Purée	Pâtes	Haricots verts
Fromage Laitage	Fromage du jour	Cantadou	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Desserts	Fruit frais	Beignet fourré	Fruit frais	Compote pomme fraise

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 09 mars 2026 au 13 mars 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salami / Emincé bicolore	Pizza au fromage	Salade du chef (tomates, maïs, fromage et salade verte)	Velouté de tomates
Plats	Croustillant fromager	Filet de poulet Nouvelle agriculture Vallée d'auge / Pavé de poisson tomates cerise épinards	Saucisse knack de porc HVE nature / Saucisse végétale nature	Dos de colin MSC velouté petits légumes
Accompagnements	Purée	Riz / Printanière de légumes	Haricots blancs à la tomate	Duo de carottes et pommes de terre locale
Fromage Laitage	Rondelé	Camembert	Yaourt sucré	Yaourt aromatisé
Desserts	Yaourt velouté aux fruits	Mousse au chocolat au lait	Sablé des Flandres	Gâteau au yaourt

Produit Bio

■ Viande Française

Sans viande \*

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