

AU MENU

Restaurant de l'école maternelle



Semaine du 16 mars au 20 mars 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI en Région Haute France	VENDREDI
Entrées	Betteraves HVE	Velouté de légumes variés BIO	Salade Flersoise (carottes, choux, pommes, raisins, mayonnaise)	Saucisson à l'ail / Carottes râpées
Plats	Paupiette de veau forestière / Crêpe au fromage	Tandoori de volaille Nouvelle Agriculture / Gratin de poisson dieppoise	Boulettes de bœuf VBF façon carbonade Flamande / Boulettes végétales	Poisson meunière MSC nature
Accompagnements	Petits pois	Riz	Frites au four HVE	Haricots verts
Fromage Laitage	Camembert	Petit suisse sucré	Yaourt sucré	Edam
Desserts	Dessert lacté à la vanille	Fruit frais	Cake chicorée pépites	Liégeois 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 23 mars au 27 mars 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade basque (pommes de terre, tomates, thon)	Emincé bicolore	Salade Bio du chef (tomates, maïs, fromage et salade verte)	Taboulé
Plats	Filet de poulet Nouvelle agriculture Vallée d'auge / Tarte au fromage	Boulettes végétales sauce tomate	Hachis parmentier / Hachis parmentier végétarien	Beignets au calamar nature
Accompagnements	Flageolets	Semoule HVE		Epinards Béchamel
Fromage Laitage	Bûchette de chèvre mélange	Yaourt sucré	Brie pointe	Yaourt aromatisé
Desserts	Fruit frais	Galette bretonne	Purée de pommes poires	Gâteau aux pommes

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 30 mars au 03 avril 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI - Menu de Pâques	VENDREDI
Entrées	Cervelas nature / Betteraves HVE	Tomates	Médaille de surimi MSC mayonnaise 	Carottes râpées BIO
Plats	Paupiette de veau sauce charcutière / Croustillant fromager	Jambon grill HVE sauce Dijonnaise / Pavé de poisson tomates cerise épinards	Filet de poulet Nouvelle agriculture Sauce Thym/citron / Steak de soja provençale	Tortellinis ricotta épinards suce tomate
Accompagnements	Purée de pommes de terre	Blé aux petits légumes	Pommes noisettes	
Fromage Laitage	Emmental BIO	Cantafrais	Petit suisse sucré 	Gouda
Desserts	Novly au chocolat	Arlequin de fruits en coupelle	Crumble à la pomme	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 avril au 10 avril 2026

	LUNDI DE PÂQUES	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		Emincé bicolore	Tomate et radis	Salade du chef (tomates, betteraves râpées, maïs, fromage et salade verte)
Plats		Saucisse de Toulouse HVE / Pavé de poisson MSC à l'emmental	Rôti de dinde aux poivrons /Rousties de légumes	Parmentier de poisson MSC
Accompagnements		Lentilles cuisinées	Haricots beurre	
Fromage Laitage		Yaourt aromatisé	Petit suisse sucré	Vache qui rit
Desserts		Galette St Michel	Cake aux 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 13 avril au 17 avril 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Betteraves HVE	Tomates, concombre et maïs BIO nature	Friand au fromage	Pâté de campagne nature /Carottes râpées
Plats	Pilons de poulet Nouvelle agriculture tex mex / Croustillant fromager	Poisson pané MSC	Rôti de porc HVE mirepoix de pommes / Bouchée de la mer	Gratin de pâtes ratatouille et fromage
Accompagnements	Pommes de terre en quartiers (Local)	Purée de carottes	Haricots verts	
Fromage Laitage	Yaourt sucré	Fromage fondu BIO	Brie pointe	Petit suisse aux fruits
Desserts	Madeleine	Yaourt à la vanille BIO	Fruit frais	Donut's

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 04 mai au 08 mai 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Radis beurre	Emincé bicolore BIO	Saucisson à l'ail / Concombres, tomates et maïs	
Plats	Nugget's de blé avec ketchup	Saucisse de Toulouse HVE / Omelette	Poisson meunière MSC nature	
Accompagnements	Petits pois - carottes	Lentilles cuisinées BIO	Pâtes	
Fromage Laitage	Mimolette	Camembert	Yaourt sucré	
Desserts	Crème dessert au chocolat	Fruit frais	Gaufrettes plumetis	



Produit Bio

■ ■ Viande Française

Sans viande *

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