



# AU MENU

Restaurant de l'école maternelle

Semaine du 11 mai 2026 au 15 mai 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade de pommes de terre, tomates, œufs et vinaigrette	Carottes râpées		
Plats	Pavé de poisson blanc MSC sauce au thym-citron	Tajine de volaille Nouvelle agriculture à l'orange / Couscous végétarien aux pois chiches	<p><b>PONT DE L'ASCENSION</b></p>	
Accompagnements	Haricots verts	Semoule HVE		
Fromage Laitage	Brie pointe	Camembert		
Desserts	Fruit frais	Yaourt aux fruits mixés à la pêche		

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 18 mai 2026 au 22 mai 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI en Normandie	VENDREDI
Entrées	Betteraves HVE	Melon	Terrine de poisson mayonnaise	Radis beurre
Plats	Paupiette de veau sauce charcutière / Pavé de poisson blanc MSC Dieppoise	Omelette	Escalope de volaille normande / Boulettes végétales sauce estragon	Gratiné de poisson au fromage MSC
Accompagnements	Pommes rissolées	Petits pois	Riz	Purée de carottes
Fromage Laitage	Bûchette lait mélange	Gouda	Camembert	Yaourt sucré
Desserts	Compote de pommes HVE	Crème dessert au chocolat	Tarte normande	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 25 mai 2026 au 29 mai 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		Cervelas nature / Carottes râpées	Tomates	Melon
Plats		Filet de poulet Nouvelle agriculture basquaise / Tarte aux légumes	Chesseburger VBF / Fischburger	Poisson meunière MSC nature
Accompagnements		Macaronis	Frites au four HVE	Haricots verts
Fromage Laitage			Yaourt aromatisé	Emmental BIO
Desserts		Galette St Michel	Compote de pomme-fraise	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 01 juin 2026 au 05 juin 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Œufs mayonnaise	Concombres, tomates et maïs	Carottes râpées	Saucisson à l'ail / Melon
Plats	Sauté de porc HVE au paprika / Palet végétarien montagnard	Poulet rôti Nouvelle agriculture au jus / Pavé de poisson blanc MSC sauce pesto	Chipolata HVE au jus / Rousties de légumes	Marmite de poisson MSC sauce crustacés
Accompagnements	Petits pois carottes	Pommes de terre en quartiers (Local)	Haricots verts	Purée de brocolis
Fromage Laitage	Yaourt sucré	Rondelé	Brie pointe	Petit suisse aux fruits
Desserts	Galette St Michel	Ananas frais	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

# AU MENU

Restaurant de l'école maternelle



Semaine du 08 juin 2026 au 12 juin 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI en région Centre Val de Loire	VENDREDI
Entrées	Macédoine mayonnaise	Radis beurre	Melon	Salade du chef (tomates, betteraves râpées, maïs, fromage et salade verte)
Plats	Jambon HVE sauce oignons / Boulettes végétales strogonoff	Aiguillettes de blé panées	Emincé de poulet Nouvelle agriculture sauce forestière / Emincé de pois et blé sauce forestière	Colin pané MSC
Accompagnements	Lentilles cuisinées	Ratatouille	Duo de carottes et pommes de terre (Local)	Gratin de choux fleurs
Fromage Laitage	Emmental BIO	Cantadou	Faisselle et dosette de sucre	Camembert
Desserts	Fruit frais	Liégeois au chocolat	Fruit frais	Novly 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 juin 2026 au 19 juin 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Emincé bicolore (carottes, céleri, fromage blanc et mayonnaise)	Melon	Concombres nature	Tomates nature
Plats	Cordon bleu de volaille / Nugget's de blé	Jambon blanc HVE froid / Poisson blanc MSC baquaise	Tomates farcies (sans porc) /Boulettes végétales sauce tomate	Croustillant fromager
Accompagnements	Haricots beurre HVE provençale	Frites au four	Riz	Purée de carottes
Fromage Laitage	Carré de l'est	Yaourt sucré	Emmental BIO	Tomme noire
Desserts	Fruit frais	Biscuit Nouba	Gâteau 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

Semaine du 22 juin 2026 au 26 juin 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Radis beurre	Tomates et concombres	Melon	Saucisson à l'ail / Tomate et maïs
Plats	Lasagne de légumes	Saucisse de Toulouse HVE / Saucisse végétale nature	Rôti de bœuf froid et dosette de mayonnaise / Omelette	Colombo de poisson
Accompagnements		Beignets de brocolis	Salade de pommes de terre façon piémontaise	Carottes aux épices
Fromage Laitage	Mimolette	Fromage frais nature BIO et dosette de sucre	Yaourt aromatisé	Brie pointe
Desserts	Mousse au chocolat au lait	Fruit frais	Brownies	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 29 juin 2026 au 03 juillet 2026

	LUNDI	MARDI Menu stock tampon	JEUDI	VENDREDI
t	Salade de blé aux p'tits légumes	Betteraves	Concombres bulgare	Tomates cerise
Plats	Emincé de poulet Nouvelle agriculture sauce aigre douce / Dos de colin MSC à l'oseille	Raviolis au bœuf / Raviolis végétal	Beignets au calamar nature	Roti de dinde (froid) / Médaillon de surimi MSC avec dosette de mayonnaise
Accompagnements	Haricots verts		Purée d'épinard	Chips
Fromage Laitage	Emmental BIO	Camembert	Yaourt sucré	Cantadou
Desserts	Fruit frais	Compote de pommes HVE	Cake aux pépites de chocolat	 Madeleines

Produit Bio

■ ■ Viande Française

Sans viande \*

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