

Semaine du 31 août 2026 au 04 septembre 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		Melon	Tomates	Œuf dur et dosette mayonnaise
Plats		Boulettes de bœuf VBF strogonoff / Boulettes végétales strogonoff	Jambon grill HVE sauce Dijonnaise / Croustillant fromager	Gratin de pâtes ratatouille et fromage
Accompagnements		Pommes rissolées	Riz	
Fromage Laitage		Mousse au chocolat au lait	Yaourt sucré	Edam
Desserts		Madeleine	Gâteau au chocolat	Compote de pomme 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 07 septembre 2026 au 11 septembre 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade de pommes de terre, maïs, tomates, vinaigrette	Saucisson à l'ail / Carottes râpées	Céleri rémoulade	Melon
Plats	Poulet LNA FR à l'indienne / Saucisse végétale nature	Paupiette de veau sauce charcutière / Pavé de poisson blanc MSC Dieppoise	Jambon blanc HVE (froid) / Omelette	Croustillant fromager
Accompagnements	Petits pois	Riz	Macaronis au fromage	Purée de carottes
Fromage Laitage	Yaourt aromatisé	Mimolette	Vache picon	Camembert
Desserts	Galette St Michel	Fruit frais	Ile flottante crème anglaise	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 14 septembre 2026 au 18 septembre 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Betteraves HVE	Salade du chef (tomates, maïs, fromage et salade verte)	Melon	Concombres, tomates et maïs
Plats	Cordon bleu de volaille / Gratin de pommes de terre et brocoli au fromage (plat complet)	Raviolinis ratatouille	Rôti de porc HVE (froid) / Rousties de légumes	Pavé de poisson blanc MSC sauce pesto
Accompagnements	Haricots verts		Salade de pommes de terre façon piémontaise	Purée d'épinards et pommes de terre Bio
Fromage Laitage	Gouda	Coulommiers	Yaourt sucré	Petit suisse aux fruits
Desserts	Compote pomme fraise	Liégeois vanille	Beignet fourré	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 21 septembre 2026 au 25 septembre 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Cervelas nature / Médaillon de surimi MSC - mayonnaise	Concombres nature	Œuf dur et dosette mayonnaise	Tomates
Plats	Fricassée de volaille Nouvelle agriculture - thym et citron / Omelette	Saucisse de Toulouse HVE / Palet végétarien à l'italienne	Aiguillettes de blé panées	Pavé de poisson blanc MSC sauce crustacé
Accompagnements	Macaronis	Frites au four	Ratatouille	Choux fleurs persillés
Fromage Laitage	Camembert	Yaourt aromatisé	Petit suisse sucré	Yaourt sucré
Desserts	Compote de poire	Galette St Michel	Fruit frais	Cake pépites de 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 28 septembre 2026 au 02 octobre 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Betteraves HVE	Tomates	Pâté de campagne nature / Carottes râpées	Pizza au fromage (chaud)
Plats	Palette de porc à la diable / Tarte au fromage	Boulettes de bœuf strogonoff / Boulettes végétales sauce tomate	Roulé au fromage	Gratiné de poisson au fromage MSC
Accompagnements	Lentilles cuisinées	Petits pois - carottes	Haricots verts	Epinards béchamel et pommes de terre
Fromage Laitage	Yaourt sucré	Mimolette	Edam	Tomme noire
Desserts	Madeleine	Fruit frais	Gâteau aux pommes	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 05 octobre 2026 au 09 octobre 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	- SEMAINE ANTI GASPI -			
Entrées	Salade de pâtes aux légumes	Concombre vinaigrette	Tomates	Bâtonnet de surimi - mayonnaise
Plats	Omelette	Lamelle Kebab méditerranéenne / Poisson meunière MSC nature	Rôti de porc HVE aux oignons / Croustillant fromager	Curry de poisson MSC à l'indienne
Accompagnements	Ratatouille	Pommes rissolées	Hariots blancs à la tomate	Purée de brocolis
Fromage Laitage	Brie pointe	Emmental BIO	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Desserts	Crème dessert chocolat	Compote pomme abricot HVE	Gâteau basque	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 12 octobre 2026 au 16 octobre 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI dans les Iles	VENDREDI
Entrées	Betteraves HVE	Velouté de légumes (chaud)	Accras de morue 	Cervelas nature / Carottes râpées
Plats	Filet de poulet LNA FR à la basquaise / Poisson pané	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate	Saucisse sauce rougail HVE / Saucisse végétale sauce rougail	Pépites de poisson MSC aux 3 céréales
Accompagnements	Frites au four		Riz 	Ratatouille / Pommes de terre en quartiers (local)
Fromage Laitage	Gouda	Yaourt sucré	Petit suisse aux fruits	Petit suisse sucré
Desserts	Compote de pommes HVE	Fruit frais 	Cake mangue coco	Arlequin de fruits en coupelle

Produit Bio

■ ■ Viande Française

Sans viande *

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

Semaine du 02 novembre au 06 novembre 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Betteraves HVE	Velouté de légumes (chaud)	Œuf dur et dosette de mayonnaise	Taboulé
Plats	Lasagnes bolognaises VBF / Lasagnes ricotta chèvre épinards	Poulet rôti Nouvelle agriculture au jus / Pavé de poisson blanc MSC sauce crustacé	Gratin de pâtes ratouilles et fromage	Pavé de poisson blanc MSC Dieppoise
Accompagnements		Beignets de légumes		Epinards nature
Fromage Laitage	Yaourt aromatisé	Petits suisse aux fruits	Bûchette lait mélange	Vache qui rit
Desserts	Madeleine	Fruit frais	Compote de pommes HVE	Eclair au chocolat

Produit Bio

■ ■ Viande Française

Sans viande *

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