AU MENU

Restaurant de l'école maternelle

Semaine du 09 novembre 2026 au 13 novembre 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Céleri rémoulade Bio	Velouté de potiron	Saucisson à l'ail / Salade de pois chiches, concombres, tomates et herbes fraiches	Carottes râpées
Plats	Jambon HVE sauce charcutière / Nugget's de blé - ketchup	Tarte au fromage	Rôti de dinde FR à l'estragon / Omelette	Gratiné de poisson au fromage MSC
Accompagnements	Lentilles Bio cuisinées	Poêlée de butternuts et panais	Purée	Pâtes
Fromage Laitage	Yaourt sucré Bio	Chanteneige	Dessert lacté au chocolat	Edam
Desserts	Arlequin de fruits en coupelle	Compote de poire	Madeleine	Chou à la vanille

Produit Bio Viande Française Sans viande *

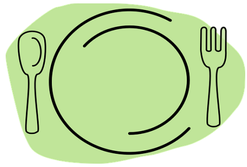
Ces menus sont succeptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement des fournisseurs

AU MENU

Restaurant de l'école maternelle

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Semaine du 16 novembre 2026 au 20 novembre 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade basque (pommes de terre, tomates, thon)	Rillettes / Œuf dur et dosette de mayonnaise	Velouté de tomates	Pizza au fromage
Plats	Filet de poulet Nouvelle Agriculture Vallée d'Auge / Pavé de poisson blanc MSC sauce pesto	Boulettes végétales sauce tomate	Cassoulet (Knack/saucisson à l'ail) / Saucisses végétales aux haricots blancs	Dos de colin MSC - velouté de petits légumes
Accompagnements	Haricots verts	Petits pois carottes		Purée de patate douce
Fromage Laitage	Yaourt aromatisé Bio	Mimolette	Petit suisse sucré	Vache qui rit
Desserts	Petit beurre biscuit Bio	Fruit frais	Gâteau basque	Compote de pommes banane

Produit Bio Viande Française Sans viande *

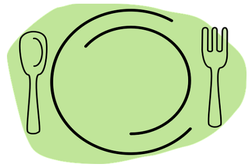
Ces menus sont succeptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement des fournisseurs

AU MENU

Restaurant de l'école maternelle

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Semaine du 23 novembre 2026 au 27 novembre 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Betteraves HVE	Carottes râpées	Velouté de carottes	Rosette tranchée / Céleri rémoulade
Plats	Sauté de porc HVE à la Dijonnaise / Crêpe au fromage	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate basilic	Hachis parmentier au potiron / Rousties de légumes	Beignets au calamar sauce ketchup
Accompagnements	Lentilles cuisinées		Purée	Haricots verts
Fromage Laitage	Gouda	Cantafrais	Saint Paulin Bio	Yaourt sucré
Desserts	Yaourt velouté aux fruits	Ananas au sirop	Fruit frais	Gâteau au yaourt

Produit Bio Viande Française Sans viande *

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

AU MENU

Restaurant de l'école maternelle

Semaine du 30 novembre 2026 au 04 décembre 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Emincé bicolore	Médaillon de surimi MSC avec mayonnaise	Carottes râpées	Cervelas nature / Taboulé
Plats	Marengo de volaille Nouvelle Agriculture / Gratin de pommes de terre et brocoli au fromage (plat complet)	Saucisse de Toulouse HVE / Steak de soja provençale	Nugget's de blé avec ketchup	Colin meunière MSC
Accompagnements	Haricots verts	Frites au four	Riz Bio	Purée de carottes
Fromage Laitage	Camembert	Yaourt aromatisé	Petit suisse sucré	Yaourt sucré
Desserts	Compote de poire	Galette St Michel	Cake pépites de chocolat	Fruit frais

Produit Bio Viande Française Sans viande *

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

AU MENU

Restaurant de l'école maternelle

Semaine du 07 décembre 2026 au 11 décembre 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Betteraves HVE	Salade de blé aux p'tits légumes Bio	Velouté de potiron	Pâté de campagne nature / Coleslaw
Plats	Boulettes de veau sauce paprika / Boulettes végétales sauce tomates	Gratin de poisson dieppoise	Palette de porc à la dijonnaise / Palet végétarien montagnard	Tarte au fromage
Accompagnements	Pommes de terre en quartiers (Local)	Petits pois Bio	Haricots verts	Pâtes
Fromage Laitage	Fromage blanc sucré	Vache qui rit Bio	Yaourt sucré	Pont l'évèque AOP
Desserts	Madeleine	Fruit frais HVE	Beignet fourré	Dessert lacté à la vanille

Produit Bio Viande Française Sans viande *

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

AU MENU

Restaurant de l'école maternelle

ConViVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Semaine du 14 décembre 2026 au 18 décembre 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI MENU DE NOËL	VENDREDI
Entrées	Velouté de tomates	Œuf dur et dosette de mayonnaise	Pâté en croûte / Terrine de poisson - mayonnaise	Velouté de légumes
Plats	Saucisse knack de porc HVE nature / Saucisse végétale nature	Lasagnes ricotta chèvre épinards	Volaille farcie sauce au miel / Bouchée forestière	Curry de poisson MSC à l'indienne
Accompagnements	Haricots blancs à la tomate		Potatoes pops	Purée d'épinards
Fromage Laitage	Gouda Bio	Cantadou	Clémentine	Bûchette lait mélange
Desserts	Crème dessert au chocolat Bio	Compote de pommes HVE	Bûche de Noël (Local)	Fruit frais

Produit Bio Viande Française Sans viande *

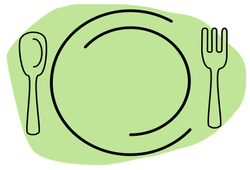
Ces menus sont succeptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement des fournisseurs

AU MENU

Restaurant de l'école maternelle

Semaine du 04 janvier 2027 au 08 janvier 2027



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Velouté de légumes	Emincé bicolore Bio	Betteraves HVE	Pâté de campagne nature / Carottes râpées
Plats	Lasagnes à la bolognaises VBF / Lasagnes ricotta chèvre épinards	Saucisses de Toulouse HVE / Saucisses knack végétale	Couscous boulettes de soja	Dos de colin MSC à l'américaine
Accompagnements		Lentilles cuisinées Bio	Semoule	Riz
Fromage Laitage	Yaourt aromatisé	Camembert Bio	Petit suisse sucré	Cantafrais
Desserts	Madeleine	Fruit frais HVE	Compote de pomme - abricot HVE	Couronne des rois



Produit Bio Viande Française Sans viande *

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