























Menus Maternelle

Semaine du 02 au 06 Octobre 2023



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade du Chef  	Quiche Lorraine	Œuf dur mayonnaise	 Carottes râpées  
Blanquette de veau 	Poulet rôti 	Lasagnes de bœuf  	Beignets de poisson, citron
Riz 	Purée d'haricots verts	Emmental 	Ratatouille
Rondelé nature	Yaourt arôme	Ananas frais	St Paulin 
Compote pomme/fraise, biscuit	Orange	Pâtisserie du Chef 	
Viande Bovine Française  Fabrication maison 	Label Rouge  Produit local 	Agriculture Biologique  Du pain  est servi à tous les repas	



Menus Maternelle

Semaine du 09 au 13 Octobre 2023

Tous fous du goût !!!

Le Marathon des Saveurs



LUNDI L'AMERIQUE	MARDI L'OCEANIE	JEUDI L'EUROPE	VENDREDI L'ASIE
Salade coleslaw	Salade Océane	Tomate, mozzarella	Salade Chinoise & nems
Gratin de macaronis au cheddar 	Filet de poisson à l'Indonésienne 	Bœuf bourguignon 	Poulet au caramel
Fromage blanc	Purée de patate douce	Gnocchis, emmental râpé	Nouilles chinoises & wok de légumes
P'tit Louis	Pêche melba	Tome des Alpes	Yaourt nature
Muffin aux pépites de chocolat		Crumble aux pommes	Carpaccio d'ananas au sirop d'épices

Viande Bovine Française



Fabrication maison



Label Rouge



Produit local



Agriculture
Biologique


























Du pain est servi à tous les repas





Menus Maternelle

Semaine du 16 au 20 Octobre 2023



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Toast de chèvre   	 Salade verte, tomate, maïs 	Concombre 	   Salade club
Cordon bleu	Penne à la carbonara  Emmental râpé & parmesan râpé	 	Œufs brouillés  
Brocolis du chef  			Haricots verts extra fins
Mimolette	Tome  	St Morêt	Assortiments de fromages & laitages
Pomme  	 Compote de pomme, biscuit	Glace	 Pâtisserie du Chef 

Viande Bovine Française 
Fabrication maison 

Label Rouge 
Produit local 













Agriculture Biologique 
Du pain  est servi à tous les repas





Menus Maternelle

Semaine du 30 Octobre au 03 Novembre 2023



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
		 Carottes râpées  	 Salade composée 
VACANCES DE LA TOUSSAINT	VACANCES DE LA TOUSSAINT	Colombo de poulet 	Pavé de merlu sauce beurre citronnée 
		Riz 	Purée de potiron  
		Tome 	Yaourt nature 
		Ile flottante	Eclair au chocolat

Viande Bovine Française 
 Fabrication maison 

Label Rouge 
 Produit local 

Agriculture Biologique 
 Du pain  est servi à tous les repas