


























# Menus Maternelle







## Semaine du 08 au 12 Janvier 2024

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
  Salade verte, tomate, maïs, croûtons 	Potage de légumes 	Carottes râpées  	Pizza 
Poulet rôti	Escalope de porc au jus	Lasagnes de bœuf 	Filet de poisson pané, citron
Poêlée de brocolis 	Purée de pommes de terre 		Haricots verts extra fins
P'tit louis	Yaourt fermier 	Emmental 	Tome 
Galette des Rois 	Pomme  	Liégeois au chocolat	Clémentine
Viande Bovine Française  Fabrication maison 	Label Rouge  Produit local 	Agriculture Biologique  Du pain  est servi à tous les repas	



# Menus Maternelle





















## Semaine du 15 au 19 Janvier 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI JOURNEE DU GOUT	VENDREDI
Salade César   	Salade composée   	 Toast de chèvre au miel & noix 	Velouté de carottes  
Saucisse de Francfort	Filet de colin à la crème 	 Escalope de volaille sauce forestière	Bolognaise de bœuf  
Lentilles cuisinées 	Purée de potiron  	Gratin de topinambour 	 Coquillettes, emmental râpé
Fromage blanc 	St Bricet	Gouda 	Camembert 
 Compote de pomme, biscuit	Donuts	Clémentine	Pomme  
Viande Bovine Française  Fabrication maison 	Label Rouge  Produit local 	Agriculture Biologique  Du pain  est servi à tous les repas	



# Menus Maternelle

## Semaine du 22 au 26 Janvier 2024

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé  	 Salade du chef  	Carottes râpées  	Pizza 
Filet de poisson meunière, citron	Sauce carbonara 	Sauté de poulet au curry 	Omelette au fromage  
Epinards branche béchamel  	 Penne, emmental râpé	Riz 	Petits pois carottes cuisinés 
Yaourt aromatisé 	Six de savoie	Emmental 	Tome 
Banane	Flan à la vanille	Compote pomme/fraise, biscuit	Clémentine

Viande Bovine Française   
Fabrication maison 






























Label Rouge   
Produit local 

Agriculture Biologique   
Du pain  est servi à tous les repas



# Menus Maternelle

## Semaine du 29 Janvier au 02 Février 2024

LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS MONTAGNARD	VENDREDI
Salade composée   	Bruschetta  	Salade montagnarde (feuilles de chêne, tomate, noix, croûtons) 	Carottes râpées  
Steak haché de bœuf au jus 	Nuggets de poisson, citron	Tartiflette 	Emincé de dinde sauce suprême 
Frites	Purée de courgettes  	/	Gratin de potiron  
St Paulin	Yaourt nature 	Tome des Alpes 	Vache qui rit
Compote pomme/banane 	Pomme  	 Fromage blanc, crème de marron, biscuit 	Crêpe de la Chandeleur 
Viande Bovine Française  Fabrication maison 	Label Rouge  Produit local 	Agriculture Biologique  Du pain  est servi à tous les repas	