






















# Menus Maternelle

## Semaine du 04 au 08 Novembre 2024




LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Mini bruschetta   	  Salade verte, tomate, cœurs de palmier, croûtons 	Crème de lentilles 	Endives, maïs, olives, mimolette 
 Escalope cordon bleu, citron	Quenelles nature sauce nantua 	 Filet de lieu en sauce	Daube de bœuf  
Carottes sautées	Riz 	Purée de potiron 	Gnocchis, emmental râpé
St Paulin 	Petit moulé	Fromage blanc 	Tome 
Orange	Crème dessert au chocolat, biscuit	Poire  	Compote pomme/banane


Viande Bovine Française 


Fabrication maison 

Label Rouge 

Produit local 

Agriculture Biologique 

Du pain  est servi à tous les repas

Poissons issus de pêche ou d'élevage responsables 

















Origine France 




# Menus Maternelle

## Semaine du 11 au 15 Novembre 2024




LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS NATIONAL	VENDREDI
Taboulé (semoule  ) 	Velouté de potiron  	Pissaladière Monégasque 	 Carottes râpées  
Calamars à la romaine, citron	Œufs brouillés  	Duo de raviolis de bœuf & raviolis à la Bourrache sauce tomate 	 Saucisse
Haricots verts extra fins	Pommes rissolées	Emmental râpé	Lentilles cuisinées 
Brie	Yaourt nature 	Babybel	St Morêt
Banane	Pomme  	Carré framboise	Compote de pomme


Viande Bovine Française 


Fabrication maison 

Label Rouge 

Produit local 

Agriculture Biologique 

Du pain  est servi à tous les repas

Poissons issus de pêche ou d'élevage responsables 

Origine France 



# Menus Maternelle

## Semaine du 18 au 22 Novembre 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Grillé au fromage		Salade du chef	Potage de légumes
Escalope de volaille sauce forestière	<b>FETE NATIONALE</b>	Jambon blanc	Filet de poisson sauce crème ciboullette
Epinards branche béchamel		Purée de pommes de terre	Riz
Brebis crème		Gouda	Fromage blanc
Clémentine		Liégeois au chocolat	Pomme

Viande Bovine Française

Fabrication maison

Label Rouge

Produit local

Agriculture Biologique

Du pain est servi à tous les repas

Poissons issus de pêche ou d'élevage responsables
















Origine France




# Menus Maternelle

## Semaine du 25 au 29 Novembre 2024




LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS ANTILLAIS	VENDREDI
Toast de chèvre   	 Salade coleslaw   	Salade créôle (ananas, surimi, pamplemousse, avocat), accra de morue 	Melon jaune
Escalope viennoise, citron	Sauté de porc à la provençale 	Colombo de poulet à l'Antillaise 	Colin en aioli
Purée de courgettes 	Semoule 	Riz créôle 	Légumes aioli
Tome 	Vache qui rit	Emmental	Yaourt arôme 
Clémentine	Compote pomme/fraise	Tarte Bounty	Assortiment de desserts


Viande Bovine Française 


Fabrication maison 

Label Rouge 

Produit local 

Agriculture Biologique 

Du pain  est servi à tous les repas

Poissons issus de pêche ou d'élevage responsables 

Origine France 