




























# Menus Maternelle

## Semaine du 30 Mai au 03 Juin 2022




















LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate  maïs 	Bruschetta 	Carottes râpées   	Salade club   
Manchons de poulet	Filet de poisson pané, citron	Omelette au fromage 	Colombo de porc 
Pommes sautées	Haricots verts extra fins	Tian de légumes 	Riz 
Tome  des Alpes Emmental	Fraidou Saint Bricet	Fromage blanc aromatisé  Yaourt aromatisé	St Paulin Gouda
Compote de pomme  Cocktails de fruits	Pastèque Pomme  	Pâtisseries du Chef au choix 	Ananas frais Kiwi
Viande Bovine Française  Fabrication maison 	Label Rouge  Produit local 	Agriculture Biologique  Du pair  est servi à tous les repas	



# Menus Maternelle

## Semaine du 06 au 11 Juin 2022






















LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	Rosette, cornichons	 Salade du Chef  	Concombre, féta 
LUNDI DE PENTECOTE	Escalope cordon bleu		Filet de colin sauce vierge 
	Petits pois carottes 	Lasagnes de bœuf  	Brocolis vapeur 
	Fromage blanc  Yaourt nature	Emmental  Edam	Rondelé nature Chanteneige
	Melon charentais Pastèque	Flan à la vanille Flan au chocolat	Beignet au chocolat Beignet aux pommes
Viande Bovine Française  Fabrication maison 	Label Rouge  Produit local 	Agriculture Biologique  Du pair  est servi à tous les repas	



# Menus Maternelle

## Semaine du 13 au 17 Juin 2022




























LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI REPAS DURABLE
Salade verte  champignons, olives  	Taboulé  		Toast à la mousseline de sardines 
Hachis parmentier de boeuf  	Beignets de poisson, citron	FETE DIEU	Farfalles aux courgettes fraîches  Coulis de tomate au basilic 
Yaourt fermier  Fromage blanc	Gouda  St paulin		Fromage blanc 
Compote de pomme Poire au sirop	Nectarine Abricot		Duo melon / pastèque
Viande Bovine Française  Fabrication maison 	Label Rouge  Produit local 	Agriculture Biologique  Du pair  est servi à tous les repas	



# Menus Maternelle

## Semaine du 20 au 25 Juin 2022























LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Toast de chèvre  	Melon Charentais	Salade composée   	Carottes râpées   
Escalope viennoise	Filet de hoki à la niçoise 	Bolognaise de bœuf  	Rôti de porc au jus
Poêlée de brocolis 	Riz 	Spaghettis emmental râpé 	Haricots verts extra fins
Camembert Brie	Tome   Emmental	Six de savoie Vache qui rit	Fromage blanc  Yaourt nature
Abricot Nectarine	Mousse au chocolat noir Mousse au chocolat au lait	Pêche Ananas frais	 Pâtisseries du Chef au choix 
Viande Bovine Française  Fabrication maison 	Label Rouge  Produit local 	Agriculture Biologique  Du pair  est servi à tous les repas	



# Menus Maternelle

## Semaine du 27 Juin au 01 Juillet 2022



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI REPAS FIN D'ANNEE
Salade de riz composée  	Salade du chef   	Pizza 	Duo melon / pastèque 
Calamars à la romaine , citron	Cappelettis au jambon sauce tomate (maison des pâtes) 	Rôti de dinde au jus 	Hot dog
Duo de carottes fraîches persillées 	Emmental râpé & parmesan râpé	Ratatouille	Chips
Croc'Lait P'tit fondu	Tome St paulin	Yaourt arôme  Fromage blanc aromatisé	Assortiment de fromages & laitages  
Nectarine Abricot	Compote de pomme  Cocktail de fruits	Brugnon Ananas frais	Glace
Viande Bovine Française  Fabrication maison 	Label Rouge  Produit local 	Agriculture Biologique  Du pair  est servi à tous les repas	