

# RESTAURANT

Maternelle - Menu du 2 septembre au 6 septembre

## Déjeuner

LUNDI 02/09

MARDI 03/09

MERCREDI 04/09

JEUDI 05/09

VENDREDI 06/09

Entrée

Oeuf mimosa



Pate de campagne



Chou pommes raisins



Ble mais tomate surimi



Pomme de terre et cervelas



Plat

Steak hache grillé sce tomate



Emince de porc marine bali



Blanquette de dinde



Saucisse de toulouse grillee



Croq fromage soja ble et legumes soleil



Garniture

Penne bio beurre



Epinards branches a la creme



Riz bio au beurre



Puree pdt maison



Poelee asiatique



Fromage

Yaourt sucre



St nectaire aop



Croc lait carre bio



Dessert

Flan parisien



Salade d'oranges



Flan caramel alsa



Compote pomme framboise



\* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits \*

e-Quilibre



France



Fait maison



Vegetarien



Recette BIO



Appellation d'origine protégée

PROTIDES

FECULENT

CORPS GRAS

VEGETAUX CUIITS

PRODUITS LAITIERS

SUCRE

VEGETAUX CRUS

TRANS-GOURMET

# RESTAURANT

Maternelle - Menu du 9 septembre au 13 septembre

## Déjeuner

LUNDI 09/09

MARDI 10/09

MERCREDI 11/09

JEUDI 12/09

VENDREDI 13/09

Entrée

Betteraves bio



Pasteque



Salade de pdt aux échalotes



Avocat creole



Mortadelle



Plat

Steak de soja à la sce tomate



Cuisse de poulet rotie



Saute de boeuf miroton



Rougail de saucisses



Poisson frais du jour



Garniture

Haricot vert e/f au beurre



Frites



Chou fleur persille



Riz creole bio



Puree de legumes



Fromage

Babybel 45% 22



Petit moule nature



Emmental



Camembert 21% 240g



Dessert

Yaourt a boire a la fraise



Crumble aux pommes



Fruit de saison



Banane caramélisée cannelle



Salade de fruits du verger



\* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits \*

e-Quilibre



Recette BIO



Vegetarien



Fait maison



VEGETAUX CUITS



VEGETAUX CRUS



FECULENT



PROTIDES



CORPS GRAS



PRODUITS LAITIERS

TRANS-GOURMET

# RESTAURANT

Maternelle - Menu du 16 septembre au 20 septembre

## Déjeuner

LUNDI 16/09

MARDI 17/09

MERCREDI 18/09

JEUDI 19/09

VENDREDI 20/09

Entrée

Tomate a la sauce salade



Macedoine mayonnaise



Chou fleur vinaigrette maison



Salami



Concombre au yaourt



Plat

Steak hache grille



Chili sin carne maison



Cordon bleu volaille cuit 100g



Saute de veau bbc ce2



Poisson frais du jour



Garniture

Carotte a la creme bio



Puree de potiron ce2



Penne bio beurre



Riz creole bio



Fromage

Chanteneige bio



Yaourt nature from



Boursin nature



Brie



Dessert

Fruit de saison



Fruit de saison



Mousse a la fraise



Compote pomme



\* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits \*



Fait maison



Vegetarien



Certification environnementale de niveau 2 (CE2)



Recette BIO

e-Quilibre

● VEGETAUX CRUS

● VEGETAUX CUITS

● PROTIDES

● FECULENT

● PRODUITS LAITIERS

● SUCRE

TRANS-GOURMET

# RESTAURANT

Maternelle - Menu du 23 septembre au 27 septembre

## Déjeuner

LUNDI 23/09

MARDI 24/09

MERCREDI 25/09

JEUDI 26/09

VENDREDI 27/09

Entrée

Betterave vinaigrette balsamique



Concombre vinaigrette



Crepe au jambon et fromage



Taboule libanais maison



Riz au surimi et a l'ananas



Plat

Boules ble thai panee sce tom.



Emince bœuf marine maitre d'hotel



Escalope porc sce charcutiere



Cuisse poulet grillée



Pane de colin d'alaska



Garniture

Semoule au beurre



Puree pdt maison



Battonniere leg. brocolis



Ratatouille



Riz bio au beurre



Fromage

Fromage fondu



Edam



Tomme blanche



Dessert

Eclair vanille



Gateau basque



Fruit de saison



Compote de pomme bio



From blc sce aux fruits rouges



\* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits \*

e-Quilibre



Fait maison



Vegetarien



Recette BIO

VEGETAUX CUITS

VEGETAUX CRUS

FECULENT

PROTIDES

PRODUITS LAITIERS

TRANS-GOURMET