

RESTAURANT

Maternelle - Menu du 2 décembre au 6 décembre

Déjeuner

LUNDI 02/12

MARDI 03/12

MERCREDI 04/12

JEUDI 05/12

VENDREDI 06/12

Entrée

Macedoine mayonnaise



Veloute de legumes



Salade de pdt au cervelas



Salade jamb. et a l' emmental



Betteraves sauce salade



Plat

Aiguillettes de blé panées epinard feta



Steak hache grille



Nuggets de poulet sce ketchup



Couscous



Poisson frais du jour



Garniture

Carottes a la creme



Coquille bio beurre



Haricots verts au beurre



Riz creole bio



Fromage

Camembert 21% 240g



Petit moule nature



Samos



Dessert

Liegeois vanille lit caramel



Gateau basque



Beignet chocolat 75gx60



Fruit local



Creme renversee



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Certification environnementale de niveau 2 (CE2)



Vegetarien



Viande bovine française



Fait maison



Recette BIO



Recette locale

e-Quilibre

VEGETAUX CUITS

FECULENT

PRODUITS LAITIERS

VEGETAUX CRUS

PROTIDES

SUCRE

CORPS GRAS

TRANS-GOURMET

RESTAURANT

Maternelle - Menu du 9 décembre au 13 décembre

Déjeuner

LUNDI 09/12

MARDI 10/12

MERCREDI 11/12

JEUDI 12/12

VENDREDI 13/12

Entrée

Carotte rapée et sauce salade bio



Salade de pdt au thon



Quiche lorraine bande 1kg



Potage de légumes bio natura



Mortadelle porc volaille



Plat

Saute de porc vpf à la tomate



Chipolatas couteau



Cordon bleu halal



Lasagne provencale



Poisson frais du jour



Garniture

Penne bio beurre



Haricot vert bio



Purée de celeri



Salade mesclun



Petit pois tres fins et carotte



Fromage

Fromage blanc aux fruits bio



Cantal aop



Petit moule nature



P'tit louis nature



Dessert

Fruit de saison



Ile flottante au caramel



Fruit de saison



Crème renversée



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

e-Quilibre



Recette BIO



France



Recette HALAL



Vegetarien



Fait maison



Appellation d'origine protégée



VEGETAUX CRUS

FECULENT

PRODUITS LAITIERS

VEGETAUX CUIITS

PROTIDES

SUCRE

TRANS-GOURMET

RESTAURANT

Maternelle - Menu du 16 décembre au 20 décembre

Déjeuner

LUNDI 16/12

MARDI 17/12

MERCREDI 18/12

JEUDI 19/12

VENDREDI 20/12

Entrée

Betteraves bio



Oeuf mimosa



Coleslaw chemaze



Mousse de canard



Riz au maïs ananas et tomates



Plat

Blanquette de dinde



Saute de porc label rouge



Boeuf pot au feu vbf



Aiguillette plt orange sesame



Poisson frais du jour



Garniture

Riz bio au beurre



Epinards haches au beurre ce2



Rosti de pommes de terre



Poelee asiatique



Fromage

St moret



Fromage frais bio



St nectaire aop



Dessert

Compote pomme



Far breton



Salade d'oranges



Buchette glacee assortie



Panna cotta aux fruits rouges



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

 Recette BIO

 Fait maison

 Label Rouge

 Viande bovine française

 Volaille française

 Certification environnementale de niveau 2 (CE2)

 Appellation d'origine protégée

 e-Quilibre

 VEGETAUX CUITS

 PROTIDES

 FECULENT

 PRODUITS LAITIERS

 SUCRE

 VEGETAUX CRUS

 TRANS-GOURMET

