

RESTAURANT

Maternelle - Menu du 30 décembre au 3 janvier

Déjeuner

LUNDI 30/12

MARDI 31/12

MERCREDI 01/01

JEUDI 02/01

VENDREDI 03/01

Entrée

Chou fleur vinaigrette maison



Pate en croute de volaille



Pamplemousse



Salami



Coleslaw chemaze



Plat

Steak hache grille



Rissollette de veau



Cordon bleu volaille cuit 100g



Saute de veau bbc ce2



Poisson frais du jour



Garniture

Penne bio beurre



Paillasson pdt



Puree de potiron ce2



Pdt robe des champs f



Riz creole bio



Fromage

Chanteneige bio



Petit moule nature



Boursin nature



Cantafrais



Dessert

Fruit de saison



Mousse a la fraise



Fruit de saison



Yaourt aromatise



Flan pistache



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Fait maison



Certification environnementale de niveau 2 (CE2)



Recette BIO

e-Quilibre



VEGETAUX CUITS



PROTIDES



VEGETAUX CRUS



FECULENT



CORPS GRAS



PRODUITS LAITIERS

TRANS-GOURMET

RESTAURANT

Maternelle - Menu du 6 janvier au 10 janvier

Déjeuner

LUNDI 06/01

MARDI 07/01

MERCREDI 08/01

JEUDI 09/01

VENDREDI 10/01

Entrée

Betteraves bio



Taboule libanais maison



Crepe au jambon et fromage



Potage crecy bio



Potage automnal



Plat

Lasagnes epinards et ricotta



Paupiette boeuf mout. ancienne



Escalope porc sce charcutiere



Haut de cuisse poulet au thym



Poisson frais du jour



Garniture

Salade melangee a la vgtte



Haricot vert bio



Batonniere leg. brocolis



Puree de pommes de terre bio



Riz bio au beurre



Fromage

Chanteneige bio



Camembert bio



Saint paulin bio



Dessert

Eclair vanille



Banane bio



Creme au chocolat bio



Compote de pomme bio



Galette frangipane



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

RESTAURANT

Maternelle - Menu du 13 janvier au 17 janvier

Déjeuner

LUNDI 13/01

MARDI 14/01

MERCREDI 15/01

JEUDI 16/01

VENDREDI 17/01

Entrée

Carotte rapée ail



Pate de campagne



Oeuf mimosa bio



Soupe patate douce



Macedoine de leg. sce vtgte



Plat

Emince de dinde tandoori



Rissolette de veau



Saucisse au couteau



Pates bio boulettes boeuf from rape



Omelette nature



Garniture

Riz creole bio



Petit pois tres fins et carotte



Poelee rustique



Ble a la tomate



Fromage

Camembert 21% 240g



St nectaire aop



Dessert

Kaki



Tarte au citron



Flan a la vanille



Gateau au yaourt



From blc sce aux fruits rouges bio



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



France



Recette BIO



Fait maison



Vegetarien



Appellation d'origine protégée

e-Quilibre

VEGETAUX CRUS

PROTIDES

FECULENT

VEGETAUX CUITS

PRODUITS LAITIERS

SUCRE

TRANS-GOURMET

RESTAURANT

Maternelle - Menu du 20 janvier au 24 janvier

Déjeuner

LUNDI 20/01

MARDI 21/01

MERCREDI 22/01

JEUDI 23/01

VENDREDI 24/01

Entrée

Betteraves bio



Potage automnal



Entree du jour



Oeufs sauce vinaigrette



Carotte rapée vinaigrette



Plat

Jambonneau a l'echalote



Croq legume



Macaronis a la carbonara



Saute de porc label rouge



Cheese burger



Garniture

Cereales gourmandes bio



Pommes de terre sautées



Riz bio au beurre



Frites



Fromage

Croc lait carre bio



Cantafrais



Rondele nature bio



Dessert

Compote de pomme allégée



Tarte grillée pomme pred 10p 720g



Mousse chocolat



Banane bio



Flan nappe caramel



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

e-Quilibre



Recette BIO



France



Vegetarien



Fait maison



Label Rouge



Viande bovine française

● VEGETAUX CUITS

● VEGETAUX CRUS

● PROTIDES

● FECULENT

● PRODUITS LAITIERS

● CORPS GRAS

TRANS-GOURMET

RESTAURANT

Maternelle - Menu du 27 janvier au 31 janvier

Déjeuner

LUNDI 27/01

MARDI 28/01

MERCREDI 29/01

JEUDI 30/01

VENDREDI 31/01

Entrée

Macedoine mayonnaise



Salade de pdt au cervelas



Batavia au maïs et jamb.



Soupe à l'oignon et aux crout.



Carottes râpées à la vgtte



Plat

Aiguillettes de blé panées épinard feta



Steak hache grille



Escalope porc sœ moutarde vpf



Couscous



Parmentier de poulet au potiron ce2



Garniture

Penne bio beurre



Carottes à la crème



Haricots verts au beurre



Salade frisée



Fromage

Camembert 21% 240g



Petit moule nature



Samos



Dessert

Crème au chocolat



Crumble aux pommes



Compote poire



Fruit local



Riz au lait maison bio



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *