

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

des maternelles

cette semaine



SAINT GREGOIRE

Semaine du 02 au 06 mars 2026

	Lundi 02 mars	Mardi 03 mars		Jeudi 05 mars	Vendredi 06 mars
Entrée	Haricots coco vinaigrette	Bouillon de légumes aux vermicelles	<p>tu es formidable bravo pour ton travail</p> <p>le 1er mars, c'est la journée mondiale du compliment.</p> <p>vous êtes beaux merci pour ta gentillesse</p> <p>tu es agréable</p>	Œuf dur mayonnaise	
Plat	Cordon bleu	Gratin de pommes de terre et patates douces au gorgonzola		Saucisse fumée	BOL DE RIZ
Garniture	Petits pois / salsifis	 Végétarien		Lentilles au jus	SAUCE TOMATES
Fromage	Fromage			Fromage blanc au miel	
Dessert		Gâteau au citron			POMME



BON APPÉTIT !



Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

des maternelles

cette semaine



Semaine du 09 au 13 mars 2026

	Lundi 09 mars	Mardi 10 mars		Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars
Entrée	Carottes râpées	Haricots verts mimosa	<p><i>La recette des oeufs au lait</i></p> <p>pour 6 personnes</p> <p>Mélanger 6 oeufs avec 100 g de sucre, puis ajouter un litre de lait chaud.</p> <p>Ajouter une gousse de vanille. Verser la préparation dans un plat ou dans des ramequins. Faire cuire au bain-marie dans le four à 160 °C pendant 30 minutes environ.</p> <p>Régale-toi !</p>	Salade de blé, olives et tomates	Salade Rouska
Plat	Quiche aux trois fromages	Parmentier de bœuf		Blanquette de dinde	Filet de poisson sauce citron
Garniture	Salade	Salade		Carottes vichy	Riz pilaf
Fromage	Végétarien	Yaourt			Yaourt aromatisé
Dessert	Riz au lait				Salade de fruits



BON APPÉTIT !



Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

des maternelles

cette semaine



Semaine du 16 au 20 mars 2026

	Lundi 16 mars	Mardi 17 mars		Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
Entrée	Concombres à la crème	<u><i>SAINT PATRICK</i></u> Salade liégeoise	  Repas marocain 	Salade de céleri aux pommes	<u><i>MAROC</i></u> Crudités variés à la marocaine
Plat	Gratin de pâtes à la mozzarella et à la tomate	Cabillaud sauce curry		Blanc de volaille à la crème	Tajine de poisson aux 4 épices
Garniture	<i>Végétarien</i>	Haricots verts		Brocolis	Semoule
Fromage	<i>Végétarien</i>			Fromage	
Dessert	Compote	Gâteau à la vanille et son chapeau vert			Salade d'oranges à la cannelle



BON APPÉTIT !



Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien.

AU MENU

des maternelles

cette semaine



Semaine du 23 au 27 mars 2026

	Lundi 23 mars	Mardi 24 mars		Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
Entrée	Betteraves vinaigrette	Salade de pâtes, olives et basilic 	<p>LE 20 MARS, C'EST LA JOURNÉE MONDIALE DU BONHEUR.</p>  <p>Prends juste quelques instants pour te demander ce qui te rend heureux, et ce qui rend heureux tes proches.</p>	Salade à l'emmental et sauce blanche 	Potage à la tomate et vermicelles 
Plat	Chili sin carne	 Pizza Reine 		Assiette kebab, sauce kebab	Tagliatelles de poisson à la crème ciboulette 
Garniture	Riz	Salade		Frites	
Fromage	Fromage 				Yaourt sucré
Dessert	Végétarien 	Fruit		Beignet aux pommes	



BON APPÉTIT !



Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



 Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

des maternelles

cette semaine



SAINT GREGOIRE

Semaine du 30 mars au 03 avril 2026

	Lundi 30 mars	Mardi 31 mars		Jeudi 02 avril	Vendredi 03 avril
Entrée	Râpé de chou blanc madras	Lentilles vertes vinaigrette		Surimi râpé au fromage blanc	<u>VENDREDI SAINT</u> Salade de chèvre chaud
Plat	Cuisse de poulet à l'espagnole 	Quiche lorraine 		Sauté de bœuf au cola 	Feuilleté de colin façon Kouloubiac
Garniture	Purée de carottes	Salade		Duo de haricots verts et beurre	Riz au curry
Fromage	Fromage				Yaourt aromatisé
Dessert		Banane		Gâteau aux pommes	



BON APPÉTIT !



Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

des maternelles

cette semaine



SAINT GREGOIRE

Semaine du 06 au 10 avril 2026

	Lundi 06 avril	Mardi 07 avril		Jeudi 09 avril	Vendredi 10 avril
Entrée		<u>PÂQUES</u> Velouté d'asperges	<p>Quel est ton aliment préféré ?</p>	Salade de boulgour au maïs	Salade aux croûtons
Plat		Aiguillette de volaille, sauce à l'estragon		Curry aux carottes, panais et courgettes	Bolognaise de poisson
Garniture	FERIE	Printanière de légumes		Salade	Pennes
Fromage				Végétarien	Fromage
Dessert		Gâteau au chocolat		Fruit	



BON APPÉTIT !



Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison