

AU MENU des maternelles

80%
cette semaine
fait maison



Semaine du 4 au 8 novembre 2024

	Lundi 4 novembre	Mardi 5 novembre	Jeudi 7 novembre	Vendredi 8 novembre
Entrée	Bouillon de vermicelles	Salade de Pâtes Mimolette, olives noires	Velouté carottes	Salade de Lentilles aux petits légumes
Plat	Haché de veau Sauce Brune	Tortilla Aux brocolis	Parmentier d'Halloween Purée de potiron bœuf	Hoki sauce Citron ciboulette
Garniture	Haricots verts persillés	 Végétarien 		Riz créole
Fromage				
Dessert	Compote Pomme fraise		Mousse Au chocolat	Clémentine



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.



AU MENU des maternelles

80%
cette semaine
fait maison



Semaine du 11 au 15 novembre 2024

	Lundi 11 novembre	Mardi 12 novembre
Entrée		Terrine De légumes
Plat	F É R I É	Chipolatas
Garniture		Lentilles
Fromage		
Dessert		Crème vanille

Les légumes de saison

Je suis un légume de
l'automne.
Je suis orange.
On me mange en soupe ou
en tarte.
On aime m'utiliser pour
faire une tête qui fait peur.



Je suis ...
la citrouille bien sûr !

	Jeudi 14 novembre	Vendredi 15 novembre
Entrée	Concombres À la crème	Céleri rémoulade
Plat	Quiche aux petits légumes	Filet Meunière
Garniture	Salade verte	Epinards À la crème
Fromage		
Dessert	Moelleux aux pommes	salade de fruits

Végétarien

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.



AU MENU des maternelles

80%
cette semaine
fait maison



Semaine du 18 au 22 novembre 2024

	Lundi 18 novembre	Mardi 19 novembre		Jeudi 21 novembre	Vendredi 22 novembre
Entrée	Pâté de foie	Betteraves vinaigrette	<p>Comment réduire tes déchets à la cantine ?</p> <p>1</p> <p>Remplis ton assiette selon ta faim, pour éviter le gaspillage</p> <p>2</p> <p>Les déchets organiques (restes de repas, épluchures ...) peuvent être triés pour être compostés.</p>	Velouté de butternut	Chou rouge vinaigrette
Plat	Gratin De macaronis À la tomate	Bœuf Bourguignon		Poulet rôti	Calamars À la romaine
Garniture	<i>Végétarien</i>	Purée de pommes de terre		Haricots beurre	Chou-fleur Au curcuma
Fromage					
Dessert	Liégeois vanille	Pêche Au sirop		Clémentine	Eclair au chocolat

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.



AU MENU des maternelles

80%
cette semaine
fait
maison



Semaine du 25 au 29 novembre 2024

	Lundi 25 novembre	Mardi 26 novembre	<i>La recette de la semaine</i>	Jeudi 28 novembre	Vendredi 29 novembre
Entrée	Velouté d'asperges	Salade maïs et croûtons	<p>Lasagnes épinards mozzarella</p> <p>pour 6 personnes</p> <p>Fais revenir 500 g d'épinards avec de l'huile d'olives pendant 3 minutes. Prépare une sauce béchamel. Coupe une grosse boule de mozzarella en tranches. Dans un plat à gratin, alterne les couches de plaques de pâte à lasagne, les épinards, la béchamel et la mozzarella. Enfourne pendant 40 minutes à 180°C.</p>	Coleslaw	Surimi mayonnaise
Plat	Boulette De bœuf Sauce tomates	Lasagnes épinard mozzarella		Sauté de dinde Aux 4 épices	Poisson du jour Crème de moutarde
Garniture	Semoule de couscous	<p>Végétarien</p>		Purée de carottes	Fondue de poireaux
Fromage				Fromage blanc sucré	Salade de fruits
Dessert	Beignet Au chocolat				

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.





	Lundi 2 décembre	Mardi 3 décembre		Jeudi 5 décembre	Vendredi 6 décembre
Entrée	Salade de Haricots blancs	Carottes râpées	<p>RÉBUS</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>1 : mât-deux-laine / 2 : seau-scie-son / 3 : macaron-nid</p>	Velouté de légumes	Salade de riz Thon Persil
Plat	Gratin de chou-fleur Et brocolis À la mozzarella	Tartiflette		Haut de cuisse De poulet Au thym	Poisson pané Sauce tartare
Garniture	Végétarien			Frites	Petits pois
Fromage					
Dessert	Compote de pommes	Gâteau Au yaourt		Crumble Pomme fruits rouges	Poire

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.

AU MENU
des maternelles



80% fait maison
cette semaine



Semaine du 9 au 13 décembre 2024

Lundi 9 décembre

Mardi 10 décembre

Jeudi 12 décembre

Vendredi 13 décembre

Entrée

Terrine
De campagne

Salade verte
Aux dés d'emmental



Les abeilles

sont des insectes très utiles. Elles se nourrissent du nectar des fleurs. En passant de fleur en fleur elles déposent du pollen : c'est la pollinisation, qui permet de créer de nombreux fruits et légumes. Sans elles, nous ne pourrions pas vivre si les fleurs n'étaient pas pollinisées.

Betteraves vinaigrette

Poireaux vinaigrette

Plat

Quiche
Aux dés
de volaille

Galette garnie
Pommes de terre
Béchamel

Végétarien

Rôti de Porc
Sauce champignon

Brandade
De poisson

Garniture

Duo haricots
Vert et beurre

Salade verte

Fromage

Dessert

Paris Brest

Banane au four

Clémentine

Yaourt

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.



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU des maternelles



80%
cette semaine
fait
maison



Semaine du 16 au 20 décembre 2024

	Lundi 16 décembre	Mardi 17 décembre
Entrée	Velouté de butternut	Salade Marco polo
Plat	Pizza aux Fromages	Sauté de porc Au cidre
Garniture	Salade verte <i>Végétarien</i>	Purée céleri Pomme de terre
Fromage		
Dessert	Eclair au chocolat	Fromage blanc confiture



	Jeudi 19 décembre	Vendredi 20 décembre
	<u>Repas</u>	
	<u>de</u>	
	<u>Noël</u>	



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.

