

RESTAURANT scolaire

Maternelle - Menu du 30 septembre au 4 octobre

Déjeuner

LUNDI 30/09

MARDI 01/10

MERCREDI 02/10

JEUDI 03/10

VENDREDI 04/10

Entrée

Carotte rapée ail



Crème de foie



Poireaux à la vinaigrette



Pomme de terre et cervelas



Oeuf mimosa bio



Plat

Boulette soja tomate basilic



Pennes bolognaise et from rapé



Omelette nature



Aiguillette poulet à la crème



Poisson frais du jour



Garniture

Céréales gourmandes bio aux champignons



Poêlée rustique



Haricot beurre au beurre



Riz créole bio



Fromage

Fromage blanc sucre vanille



St nectaire aop



Yaourt nature from



Dessert

Mousse chocolat



Flan à la vanille



Carre bavarois exotique



Fruit local



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Recette BIO



Vegetarien



Fait maison



France



Appellation d'origine protégée



Recette locale

e-Quilibre

VEGETAUX CRUS

PROTIDES

VEGETAUX CUITS

FECULENT

PRODUITS LAITIERS

TRANS-GOURMET

RESTAURANT scolaire

Maternelle - Menu du 7 octobre au 11 octobre

Déjeuner

LUNDI 07/10

MARDI 08/10

MERCREDI 09/10

JEUDI 10/10

VENDREDI 11/10

Entrée

Oeufs ecales mayonnaise



Macedoine a la sauce salade



Salade de h. verts sce vgtte



Betterave et sce vgtte maison



Potage a l'oignon et a la pdt



Plat

Boulettes de boeuf



Croq legume



Filet de poulet au jus



Macaronis a la carbonara



Pizza royale



Garniture

Haricot vert e/f vapeur



Puree de pdt a l'emmental



Riz bio au beurre



Salade composee vinaigrette maison



Fromage

Croc lait carre bio



Chanteneige bio



Cantafrais



Creme dessert caramel



P'tit louis nature



Dessert

Banane bio



Tarte grillee pomme pred 10p 720g



Fruit de saison



Compote de pomme allgee



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

e-Quilibre



Fait maison



Vegetarien



Recette BIO



PROTIDES



VEGETAUX CUITS



FECULENT



PRODUITS LAITIERS



VEGETAUX CRUS

TRANS-GOURMET

RESTAURANT scolaire

Maternelle - Menu du 14 octobre au 18 octobre

Déjeuner

LUNDI 14/10

MARDI 15/10

MERCREDI 16/10

JEUDI 17/10

VENDREDI 18/10

Entrée

Potiron roti au miel



Mille-feuille betterave et fromage frais



Carotte rapée edam



Veloute de courgettes



Fenouil a la grecque



Plat

Lasagne ricotta et potiron



Bourguignon a la betterave



Filet de poulet a la creme



Risotto bio aux lardons et courgettes



Dos colin sauce au beurre blanc



Garniture

Salade batavia



Riz basmati bio



Flan carotte cumin



Salade composee a la vgte



Gratin de fenouil



Fromage

Emmental



Camembert 20% 30g



Bleu auvergne



Brie



Carre frais



Dessert

Creme brulee au potiron et cannelle



Brownie chocolat betterave



Carrot cake



Flan sucre a la courgette



Cake au citron et fenouil



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

e-Quilibre



Fait maison



Vegetarien



Produit MSC



Recette BIO



Appellation d'origine protégée

VEGETAUX CUITS

PRODUITS LAITIERS

VEGETAUX CRUS

PROTIDES

FECULENT

CORPS GRAS

SUCRE

TRANS-GOURMET