

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 rape 	Omelette nature 	Aiguillette poulet à la crème 	Poisson frais du jour
Garniture	Cereales gourmandes bio aux champignons 		Poelee rustique 	Haricot beurre au beurre 	Riz creole 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

VEGETAUX CRUS
 PROTIDES
 VEGETAUX CUITS
 FECULENT
 PRODUITS LAITIERS



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 *



🏠
Fait maison

🌿
Vegétarien

🇪🇺
Produit MSC

🇪🇺
Recette BIO

🇫🇷
Appellation d'origine protégée

● VEGETAUX CUITS ● PRODUITS LAITIERS ● VEGETAUX CRUS ● PROTIDES ● FECULENT ● CORPS GRAS ● SUCRE

