

RESTAURANT

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

Carotte rapée edam



Mille-feuille betterave et fromage frais



Macedoine de leg. mayonnaise



Veloute de courgettes



Pomme de terre et cervelas



Plat

Filet de poulet a la creme



Bourguignon a la betterave



Lasagne ricotta et potiron



Risotto bio aux lardons et courgettes



Dos colin sauce au beurre blanc



Garniture

Flan carotte cumin



Riz basmati bio



Salade batavia



Salade composee a la vgtte



Gratin de fenouil



Fromage

Camembert 20% 30g



Carre frais



Dessert

Carrot cake



Brownie chocolat betterave



Creme brulee au potiron et cannelle



Flan sucre a la courgette



Tarte aux pommes



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Fait maison



Vegetarien



Produit MSC



Recette BIO



PRODUITS LAITIERS



VEGETAUX CRUS



VEGETAUX CUITS



FECULENT



PROTIDES



SUCRE



CORPS GRAS

RESTAURANT

Maternelle - Menu du 21 octobre au 25 octobre

Déjeuner

LUNDI 21/10

MARDI 22/10

MERCREDI 23/10

JEUDI 24/10

VENDREDI 25/10

Entrée

Coleslaw chemaze



Pate de campagne



Celeri rave sauce vinaigrette



Potage poireau pdt



Oeuf mimosa



Plat

Blanquette de dinde



Eminces de porc a la creme



Boeuf pot au feu vbf



Quenelle nature sauce moutarde



Poisson frais du jour



Garniture

Riz bio au beurre



Epinards branches a la creme



Puree pdt maison



Poelee asiatique



Fromage

Brie



Rondele bleu au lait de brebis



Dessert

Yaourt a boire a la vanille bio



Fian parisien



Pomme au four



Fian caramel alsa



Compote pomme bio boudoir



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



RESTAURANT

Maternelle - Menu du 28 octobre au 1 novembre

Déjeuner

LUNDI 28/10

MARDI 29/10

MERCREDI 30/10

JEUDI 31/10

VENDREDI 01/11

Entrée

Potage legume entree



Betterave vinaigrette maison



Salade de pdt aux échalotes



Carottes rapees et sa sce vgtte



Plat

Saute de porc label rouge



Haut de cuisse poulet au thym



Saute de boeuf miroton



Spaghetti bolognaise vegetarienne



Garniture

Haricots verts a la vapeur ce2



Pdt sautees



Chou fleur persille



Riz pilaf bio safrane



Fromage

Fromage de chevre



Petit moule nature



Chanteneige



Dessert

Donut sucre



Fromage frais aux fruits



Fruit de saison



Crumble aux pommes



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

Fait maison

Label Rouge

France

Viande bovine française

Vegetarien

Certification environnementale de niveau 2 (CE2)

Recette BIO

e-Quilibre

VEGETAUX CUIITS

FECULENT

VEGETAUX CRUS

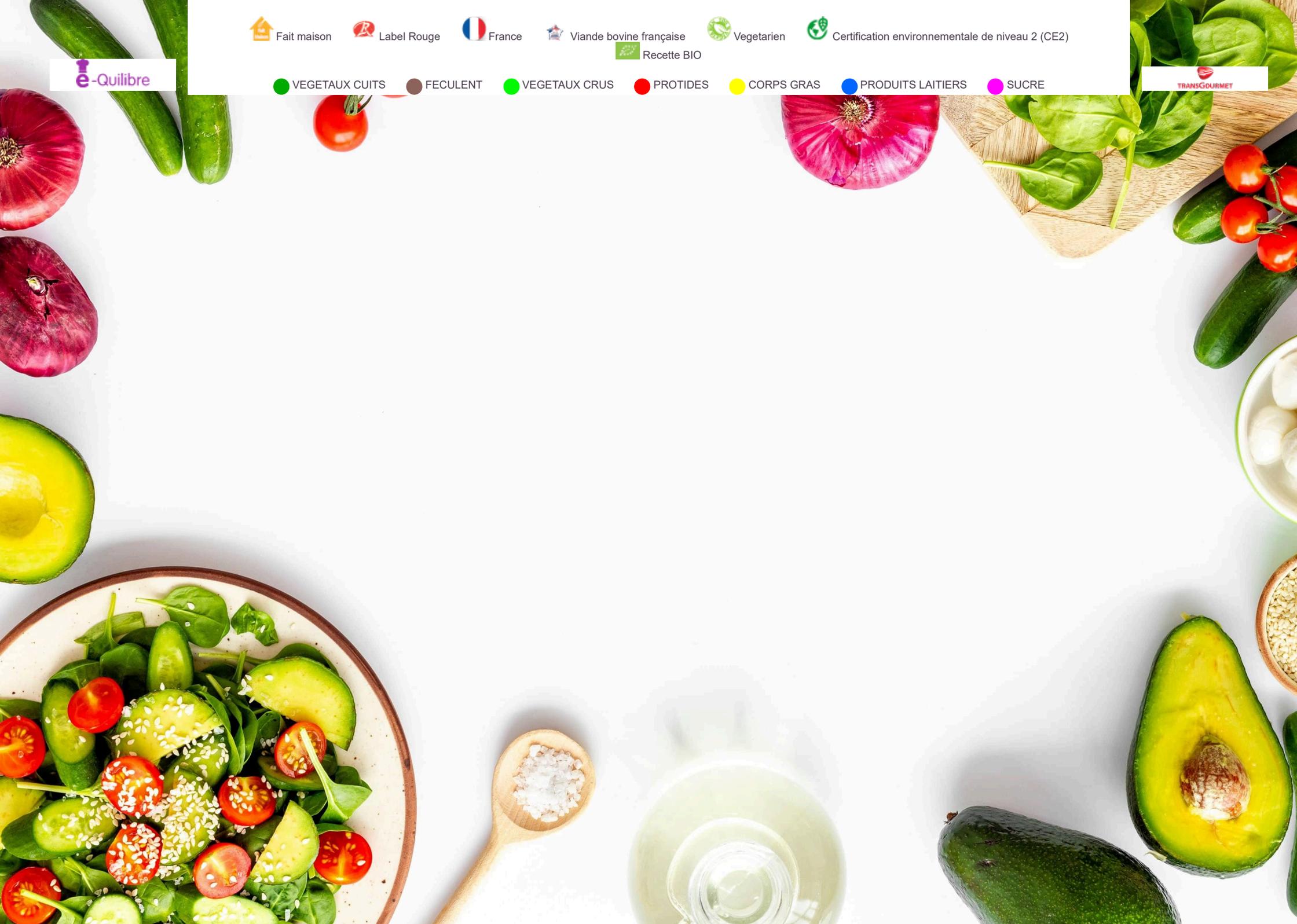
PROTIDES

CORPS GRAS

PRODUITS LAITIERS

SUCRE

TRANSFOURMET



RESTAURANT

Maternelle - Menu du 4 novembre au 8 novembre

Déjeuner

LUNDI 04/11

MARDI 05/11

MERCREDI 06/11

JEUDI 07/11

VENDREDI 08/11

Entrée

Pate en crouste de volaille



Macedoine mayonnaise



Chou fleur vinaigrette maison



Riz surimi tomates mais



Potage du jour



Plat

Steak hache grille



Chili sin carne maison



Cordon bleu volaille cuit 100g



Saute de veau bbc ce2



Cheese burger



Garniture

Penne bio beurre



Salade de lentilles bio



Puree de potiron ce2



Carottes a la vapeur



Frites



Fromage

Fromage blanc nature



Petit moule nature



Carre frais



Cantafrais



Dessert

Compote pomme allegee



Fruit de saison



Riz au lait maison



Flan pistache



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Certification environnementale de niveau 2 (CE2)



Fait maison



Vegetarien



Viande bovine française



Recette BIO

e-Quilibre



PROTIDES



VEGETAUX CUITS



FECULENT



CORPS GRAS



PRODUITS LAITIERS



VEGETAUX CRUS



TRANS-GOURMET

RESTAURANT

Maternelle - Menu du 11 novembre au 15 novembre

Déjeuner

LUNDI 11/11

MARDI 12/11

MERCREDI 13/11

JEUDI 14/11

VENDREDI 15/11

Entrée

Plat

Garniture

Fromage

Dessert

Potage poireau pdt



Crepe au jambon et fromage



Taboule libanais maison



Riz au surimi et a l'ananas



Paupiette boeuf mout. ancienne



Escalope porc sce charcutiere



Cuisse poulet grillee



Chipolatas



Wedges



Battonniere leg. brocolis



Ratatouille



Jardiniere legumes au beurre



Camembert 21% 240g



Edam



Fruit de saison



Creme dessert caramel



Compote de pomme bio



Yaourt nature from



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Fait maison



Viande bovine française



Recette Regionale



Recette BIO

e-Quilibre

VEGETAUX CUITS

FECULENT

PROTIDES

PRODUITS LAITIERS

VEGETAUX CRUS

TRANS-GOURMET

RESTAURANT

Maternelle - Menu du 18 novembre au 22 novembre

Déjeuner

LUNDI 18/11

MARDI 19/11

MERCREDI 20/11

JEUDI 21/11

VENDREDI 22/11

Entrée

Carotte rapée ail



Pate de campagne



Poireaux a la vinaigrette



Potage de legumes



Oeufs ecales mayonnaise



Plat

Emince de dinde tandoori



Pennes bolognaise et from rape



Saucisse au couteau



Quiche aux legumes



Poisson frais du jour



Garniture

Haricot beurre au beurre



Poelee rustique



Salade composee vinaigrette maison



Riz creole bio



Fromage

Camembert 21% 240g



St nectaire aop



Dessert

Fruit de saison



Flan a la vanille



Compote de pomme allgee



Carre bavarois au cacao



Yaourt vanille



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



France



Fait maison



Vegetarien



Recette BIO



Appellation d'origine protégée

e-Quilibre

VEGETAUX CRUS

PROTIDES

VEGETAUX CUITS

FECULENT

PRODUITS LAITIERS

TRANS-GOURMET

RESTAURANT

Maternelle - Menu du 25 novembre au 29 novembre

Déjeuner

LUNDI 25/11

MARDI 26/11

MERCREDI 27/11

JEUDI 28/11

VENDREDI 29/11

Entrée

Betteraves bio vinaigrette



Potage cultivateur



Salade de h. verts sce vgtte



Oeuf mimosa bio



Carotte rapée vinaigrette



Plat

Haut de cuisse poulet au thym



Croq legume



Macaronis a la carbonara



Saute de porc label rouge



Potatoes burger et salade vgtte



Garniture

Cereales gourmandes bio



Batonniere de legume carottes jaunes d'aucy



Riz bio au beurre



Salade composee vinaigrette maison



Fromage

Fromage blanc nature



Cantafrais



Fromage du jour



Croc lait carre bio



Dessert

Tarte grillee pomme pred 10p 720g



Mousse chocolat



Brasse saveur peche



Banane bio



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Fait maison



Recette BIO



France



Vegetarien



Label Rouge

e-Quilibre

VEGETAUX CUITS



PROTIDES

VEGETAUX CRUS



FECULENT



PRODUITS LAITIERS

TRANS-GOURMET