

RESTAURANT

Maternelle - Menu du 30 décembre au 3 janvier

Déjeuner

LUNDI 30/12

MARDI 31/12

MERCREDI 01/01

JEUDI 02/01

VENDREDI 03/01

Entrée

Chou fleur vinaigrette maison



Pate en croute de volaille



Pamplemousse



Salami



Coleslaw chemaze



Plat

Steak hache grille



Rissollette de veau



Cordon bleu volaille cuit 100g



Saute de veau bbc ce2



Poisson frais du jour



Garniture

Penne bio beurre



Paillasson pdt



Puree de potiron ce2



Pdt robe des champs f



Riz creole bio



Fromage

Chanteneige bio



Petit moule nature



Boursin nature



Cantafrais



Dessert

Fruit de saison



Mousse a la fraise



Fruit de saison



Yaourt aromatise



Flan pistache



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Fait maison



Certification environnementale de niveau 2 (CE2)



Recette BIO

e-Quilibre



VEGETAUX CUITS



PROTIDES



VEGETAUX CRUS



FECULENT



CORPS GRAS



PRODUITS LAITIERS

TRANS-GOURMET

RESTAURANT

Maternelle - Menu du 6 janvier au 10 janvier

Déjeuner

LUNDI 06/01

MARDI 07/01

MERCREDI 08/01

JEUDI 09/01

VENDREDI 10/01

Entrée

Betteraves bio



Taboule libanais maison



Crepe au jambon et fromage



Potage crecy bio



Potage automnal



Plat

Lasagnes epinards et ricotta



Paupiette boeuf mout. ancienne



Escalope porc sce charcutiere



Haut de cuisse poulet au thym



Poisson frais du jour



Garniture

Salade melangee a la vgtte



Haricot vert bio



Batonniere leg. brocolis



Puree de pommes de terre bio



Riz bio au beurre



Fromage

Chanteneige bio



Camembert bio



Saint paulin bio



Dessert

Eclair vanille



Banane bio



Creme au chocolat bio



Compote de pomme bio



Galette frangipane



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

e-Quilibre



Recette BIO



Fait maison



Viande bovine française



France

VEGETAUX CUITS

FECULENT

PROTIDES

VEGETAUX CRUS

PRODUITS LAITIERS

SUCRE

TRANS-GOURMET

RESTAURANT

Maternelle - Menu du 13 janvier au 17 janvier

Déjeuner

LUNDI 13/01

MARDI 14/01

MERCREDI 15/01

JEUDI 16/01

VENDREDI 17/01

Entrée

Carotte rapée ail



Pate de campagne



Oeuf mimosa bio



Soupe patate douce



Macedoine de leg. sce vtgte



Plat

Emince de dinde tandoori



Rissolette de veau



Saucisse au couteau



Pates bio boulettes boeuf from rape



Omelette nature



Garniture

Riz creole bio



Petit pois tres fins et carotte



Poelee rustique



Ble a la tomate



Fromage

Camembert 21% 240g



St nectaire aop



Dessert

Kaki



Tarte au citron



Flan a la vanille



Gateau au yaourt



From blc sce aux fruits rouges bio



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



France



Recette BIO



Fait maison



Vegetarien



Appellation d'origine protégée

e-Quilibre

VEGETAUX CRUS

PROTIDES

FECULENT

VEGETAUX CUITS

PRODUITS LAITIERS

SUCRE

TRANS-GOURMET