

# RESTAURANT

Maternelle - Menu du 3 février au 7 février

## Déjeuner

LUNDI 03/02

MARDI 04/02

MERCREDI 05/02

JEUDI 06/02

VENDREDI 07/02

Entrée

Betteraves bio



Pate de campagne



Chou pommes raisins



Pomme de terre et cervelas



Potage legume



Plat

Emince de dinde tandoori



Saute de porc a la provençale



Boeuf pot au feu vbf



Hache de veau



Croq fromage



Garniture

Riz bio au beurre



Carottes au beurre bio



Poelee asiatique



Puree de patate douce pdt



Fromage

Brie



St nectaire aop



Viennois au chocolat



Dessert

Yaourt aromatisé



Millefeuille



Salade d'oranges



Puree de pomme hve



\* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits \*



Recette BIO



France



Fait maison



Viande bovine française



Vegetarien



Appellation d'origine protégée



Haute valeur environnementale (HVE)

e-Quilibre

VEGETAUX CUIITS

PROTIDES

FECULENT

PRODUITS LAITIERS

CORPS GRAS

SUCRE

VEGETAUX CRUS

TRANS-GOURMET

# RESTAURANT

Maternelle - Menu du 10 février au 14 février

## Déjeuner

LUNDI 10/02

MARDI 11/02

MERCREDI 12/02

JEUDI 13/02

VENDREDI 14/02

Entrée

Betterave vinaigrette maison



Carottes râpées et sa sœ vgte



Salade de pdt aux échalotes



Potage légume entrée



Mortadelle



Plat

Haut de cuisse poulet au thym



Omelette nature



Saute de boeuf miroton



Saute de porc label rouge



Filet de colin meunière



Garniture

Penne bio beurre



Salade mélangée à la vgte



Chou fleur persille



Semoule bio



Poêle de panais bio



Fromage

Chanteneige bio



Petit moule nature



Emmental bio



Camembert



Dessert

Fromage blanc



Crumble aux pommes



Fruit de saison



Banane bio



Compote de pomme bio



\* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits \*



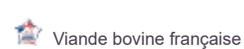
Fait maison



France



Vegetarien



Viande bovine française



Label Rouge



Produit MSC



Recette BIO

e-Quilibre

● VEGETAUX CUITS

● VEGETAUX CRUS

● FECULENT

● PROTIDES

● PRODUITS LAITIERS

TRANS-GOURMET

# RESTAURANT

## Maternelle - Menu du 17 février au 21 février

### Déjeuner

LUNDI 17/02

MARDI 18/02

MERCREDI 19/02

JEUDI 20/02

VENDREDI 21/02

Entrée

Macedoine mayonnaise



Coleslaw chemaze



Chou fleur vinaigrette maison



Salami



Potage poireau pdt



Plat

Steak hache grille vbf



Ragout a l'italienne vg



Cordon bleu volaille



Saute de veau bbc vvf



Donut pane colin d'alaska fromage



Garniture

Penne bio beurre



Puree de potiron



Pdt robe des champs f



Riz creole bio



Fromage

Mousse au chocolat au lait



Petit moule nature



Croc lait carre bio



Dessert

Gateau au yaourt



Crumble aux pommes



Liegeois au chocolat bio



Pomme



\* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits \*



Certification environnementale de niveau 2 (CE2)



Fait maison



Vegetarien



Produit MSC



Recette BIO

e-Quilibre

● VEGETAUX CUITS

● FECULENT

● PROTIDES

● PRODUITS LAITIERS

TRANS GOURMET

# RESTAURANT

Maternelle - Menu du 24 février au 28 février

## Déjeuner

LUNDI 24/02

MARDI 25/02

MERCREDI 26/02

JEUDI 27/02

VENDREDI 28/02

Entrée

Betterave



Riz au surimi et a l'ananas



Crepe au jambon et fromage



Taboule libanais maison



Potage poireau pdt



Plat

Boulette panee de ble a la thai sauce tomate



Paupiette boeuf



Escalope porc sce charcutiere



Cuisse poulet grillee



Poisson frais du jour



Garniture

Semoule bio



Poelee de legumes



Penne bio beurre



Epinard hache au beurre bio



Haricots beurre sautes



Fromage

Emmental bio



Camembert bio



Saint paulin bio



Dessert

Brasse saveur fraise



Fruit de saison



Pancake confiture d'abricot



Compote de pomme bio



Eclair vanille



\* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits \*

e-Quilibre



Fait maison



Vegetarien



Viande bovine française



Recette BIO



VEGETAUX CUITS



FECULENT



PROTIDES



PRODUITS LAITIERS



VEGETAUX CRUS



SUCRE

TRANS-GOURMET