

RESTAURANT

Maternelle - Menu du 3 juin au 7 juin

Déjeuner

LUNDI 03/06

MARDI 04/06

MERCREDI 05/06

JEUDI 06/06

VENDREDI 07/06

Entrée

Carotte rapée vinaigrette



Tomates sauce vinaigrette maison



Oeufs ecales mayonnaise



Betterave et sce vgtte maison



Salade de h. verts sce vgtte



Plat

Boulettes de boeuf



Croq legume



Filet de poulet au jus



Macaronis a la carbonara



Poisson frais du jour



Garniture

Cereales gourmandes bio



Ratatouille



Riz bio au beurre



Pommes de terre sautées



Fromage

Cantafrais



Rondele nature



Chanteneige



Dessert

Yaourt sucre



Tarte grillee pomme pred 10p 720g



Fruit de saison



Mousse chocolat



Ananas f



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



RESTAURANT

Maternelle - Menu du 10 juin au 14 juin

Déjeuner

LUNDI 10/06

MARDI 11/06

MERCREDI 12/06

JEUDI 13/06

VENDREDI 14/06

Entrée

Macedoine mayonnaise



Radis au beurre



Salade de pdt au cervelas



Pasteque



Oeuf sauce vinaigrette



Plat

Boulette soja tomate basilic



Steak hache grille



Chipolatas grillees



Couscous



Donut pane colin d'alaska



Garniture

Carottes a la creme



Coudes au beurre



Haricot vert t/f au beurre



Epinards braises



Fromage

Cantal aop



Petit moule nature



Samos



Dessert

Fromage blanc au sucre



Tarte aux pommes



Fruit de saison



Banane bio



Ile flottante au caramel



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Vegetarien



Viande bovine française



Fait maison



Produit MSC



Appellation d'origine protégée



Recette BIO

e-Quilibre

VEGETAUX CUITS

VEGETAUX CRUS

FECULENT

PROTIDES

CORPS GRAS

PRODUITS LAITIERS

SUCRE

TRANS-GOURMET

RESTAURANT

Maternelle - Menu du 17 juin au 21 juin

Déjeuner

LUNDI 17/06

MARDI 18/06

MERCREDI 19/06

JEUDI 20/06

VENDREDI 21/06

Entrée

Pate de campagne



Concombre vinaigrette



Macedoine mayonnaise



Taboule libanais maison



Carotte tomate betterave salade



Plat

Jambon grille



Saute de boeuf bourguignon



Escalope porc grillée



Crumble plt courget. tom. parmes.



Saucisse toulouse grillée



Garniture

Petit pois tres fins et carotte



Penne bio beurre



Jardiniere legumes au beurre



Fromage blanc sucre vanille



Pommes de terre vapeur maison



Fromage

St moret



Petit moule nature



Fromage blanc sucre vanille



Petit moule nature



Dessert

Pomme gala bio



Yaourt aromatisé



Donut sucre



Salade de fruits libanaise



Glace pot vanille chocolat 85ml



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

e-Quilibre

● PROTIDES

● VEGETAUX CRUS

● VEGETAUX CUIITS

● FECULENT

● CORPS GRAS

● PRODUITS LAITIERS

● SUCRE



France



Fait maison



Recette BIO

TRANS-GOURMET

RESTAURANT

Maternelle - Menu du 24 juin au 28 juin

Déjeuner

LUNDI 24/06

MARDI 25/06

MERCREDI 26/06

JEUDI 27/06

VENDREDI 28/06

Entrée

Riz aux tomates au concombre



Betteraves bio



Crepe au jambon et fromage



Melon



Coquille surimi tomate



Plat

Escalope porc grillée



Steak hache grille



Saute de plt a la forestiere



Haut de cuisse poulet au thym



Jambon dinde a la russe



Garniture

Julienne leg.brocolis beurre



Pennes bio a la sce vgte



Duo de semoule et carottes



Poelee champetre



Chips



Fromage

Chanteneige bio



Gouda



Dessert

Yaourt a boire a la fraise bio



Gateau au yaourt



Fruit de saison



Compote pomme abricot



Flan patissier



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

e-Quilibre



Recette BIO



France



Fait maison



FECULENT



VEGETAUX CUITS



VEGETAUX CRUS



PROTIDES



PRODUITS LAITIERS



SUCRE

TRANS-GOURMET