





# Menus Maternelle

## Semaine du 05 au 09 Février 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté de potiron  	Melon d'hiver	Potage de légumes 	 Carottes râpées, maïs, salade verte  
Escalope Cordon bleu	Paupiette de veau sauce chasseur 	Raviolis de bœuf sauce tomate	Filet de daurade sauce crème 
Petits pois carottes cuisinés  	Gnocchis, emmental râpé	Emmental râpé	Haricots verts extra fins
Fromage blanc 	Tome des Alpes 	Camembert 	Croc'Lait
Ananas frais	Crème dessert au chocolat	Pomme  	Gâteau  marbré 

Viande Bovine Française   
Fabrication maison 

Label Rouge   
Produit local 

Agriculture Biologique   
Du pain  est servi à tous les repas



# Menus Maternelle

## Semaine du 12 au 16 Février 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI NOUVEL AN CHINOIS	VENDREDI
Crème de lentilles	Pâté forestier	Nems, menthe, salade verte & salade chinoise	Salade Club
Escalope viennoise, citron	Filet de colin à la niçoise	Emincé de porc à la Chinoise	Poulet rôti au jus
Carottes vichy	Purée de pommes de terre	Riz basmati parfumé	Gratin d'épinards
Gouda	Yaourt arôme	Emmental	St morêt
Orange	Ananas frais	Salade de fruits exotique	Beignet au chocolat

Viande Bovine Française

Fabrication maison

Label Rouge

Produit local

Agriculture Biologique

Du pain est servi à tous les repas





# Menus Maternelle

## Semaine du 19 au 23 Février 2024



LUNDI	MARDI REPAS USA	JEUDI	VENDREDI
Mini bruschetta   	Salade César   	Potage de légumes  	  Salade verte, cœurs de palmiers, maïs 
Chicken wings	Hamburger de bœuf  	Mini sauté de poulet sauce basquaise 	Filet de poisson pané, citron
Barigoule de légumes 	Potatoes	 Tortis, emmental râpé	Brocolis vapeur
Edam 	Six de Savoie	Yaourt nature 	Assortiment de fromages & laitages  
Banane	Glace	Pomme  	Gâteau  au yaourt 

Viande Bovine Française   
Fabrication maison 

Label Rouge   
Produit local 

Agriculture Biologique   
Du pain  est servi à tous les repas