



Menus Maternelle

Semaine du 02 au 06 Décembre 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Salade verte, tomate, coeurs de palmier </p>	<p>Friand au fromage</p>	<p>Potage de légumes </p>	<p> Trio de crudités (carottes & céleri râpés, salade batavia) </p>
<p>Bouchée à la reine </p>	<p> Rôti de dinde au jus</p>	<p>Capelettis au jambon sauce tomate</p>	<p>Poulet rôti</p>
<p>Riz </p>	<p>Chou fleur béchamel </p>	<p>Emmental râpé</p>	<p>Haricots verts </p>
<p>Gouda</p>	<p>Fromage blanc </p>	<p>Six de savoie</p>	<p>Edam</p>
<p>Compote de pomme </p>	<p>Orange</p>	<p>Clémentine </p>	<p>Beignet au chocolat</p>
<p>Viande Bovine Française Fabrication maison </p>	<p>Label Rouge Produit local </p>	<p>Agriculture Biologique Du pain est servi à tous les repas</p>	<p>Poissons issus de pêche ou d'élevage responsables Origine France </p>



Menus Maternelle

Semaine du 09 au 13 Décembre 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	Betteraves, féta	Carottes râpées	Melon vert
FERIE	Rôti de porc au jus	Filet de poisson meunière, citron	Boulettes de bœuf sauce provençale
	Pommes sautées	Epinards branche béchamel	Tortis, emmental râpé
	Yaourt arôme	Coulommiers	Brebis crème
	Clémentine	Gâteau au yaourt	Liégeois à la vanille

Viande Bovine Française

Fabrication maison

Label Rouge

Produit local

Agriculture Biologique

Du pain est servi à tous les repas

Poissons issus de pêche ou d'élevage responsables

Origine France



Menus Maternelle

Semaine du 16 au 20 Décembre 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS DE NOEL	VENDREDI
Pizza	Salade composée 	Toasts de mousse de canard & saumon fumé sur lit de salade mélangée, tomate cerise & pignons 	Salade du chef
Calamars à la romaine, citron	Sauté de porc sauce tomate	 Fricassée de volaille sauce grand veneur	Omelette aux fines herbes
Carottes vapeur	Riz	Pommes Duchesse	Petits pois cuisinés
Emmental	Vache qui rit	St Morêt	Assortiment de fromages & laitages
Clémentine	Compote pomme/banane	Gâteau de Noël, crème fouettée, Clémentine Corse et Chocolat de Noël	Flan vanille nappé caramel

Viande Bovine Française

Fabrication maison

Label Rouge

Produit local

Agriculture Biologique

Du pain est servi à tous les repas

Poissons issus de pêche ou d'élevage responsables

Origine France