



Menu Maternelle Standard



Semaine du 30/12/2019 au 03/01/2020

Les aléas des productions des fournisseurs sont susceptibles de modifier les menus proposés.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			<p> Filet de cabillaud sauce carotte (Céleri, gluten, lait, poissons, soja)</p> <p> Purée du chef de pommes de terre bio locale (Céleri, lait)</p> <p> Saint Nectaire aop (Lait)</p> <p> Pomme bio locale</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Chocolat au lait (tablette) (Lait, soja)</p> <p> Lait bio briquette (Lait)</p>	<p>***Animation : les pas pareille***</p> <p> Carottes râpées bio locales et édam (Lait)</p> <p> Vinaigrette bio balsamique (Moutarde, sulfites)</p> <p> Sauté de veau bio sauce diabolotin (Sulfites)</p> <p> Haricots verts extra fins</p> <p> Riz bio sauce tomate (Céleri, gluten, lait, soja)</p> <p> Gâteau sucré au potiron du chef (farine locale, œufs bio) (Gluten, lait, œufs)</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>et beurre (Lait)</p> <p>Orange</p>





Menu Maternelle Standard



Semaine du 06/01/2020 au 10/01/2020

Les aléas des productions des fournisseurs sont susceptibles de modifier les menus proposés.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Saucisse chipolatas* *Saucisse de volaille façon chipolatas</p> <p>Poêlée d'automne et potiron (flageolets locaux) (Céleri, gluten, lait, soja)</p> <p>Yaourt nature bio Dosette de sucre (Lait)</p> <p>Pomme bio locale</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Carré frais bio (Lait)</p> <p>Poire</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Emincé d'endives bio</p> <p>Vinaigrette maison bio (Moutarde, sulfites)</p> <p>Fusilli bio aux épinards et chèvre (épinards locaux) (Gluten, lait)</p> <p>Emmental râpé (Lait)</p> <p>Coupelle de compote de pommes et poires allégée en sucre</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Gaufre poudrée (Gluten, œuf, soja)</p> <p>Pomme</p>	<p>Chou blanc bio Gouda (Lait)</p> <p>Vinaigrette maison bio (Moutarde, sulfites)</p> <p>Poulet rôti lbr</p> <p>Blé bio sauce crème champignon (Gluten, lait, sulfites)</p> <p>Ananas bio</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Confiture d'abricots bio</p> <p>Lait bio (Lait)</p>	<p>*** Galette des rois ***</p> <p>Céleri râpé (Céleri) et édam (Lait)</p> <p>Vinaigrette bio au miel (Sulfites)</p> <p>Bifteck haché charolais jus aux oignons</p> <p>Carottes fraîches bio locales</p> <p>Galette des rois (Gluten, œufs, fruit à coque)</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Pâte à tartiner bio (Fruit à coque, lait)</p> <p>Clémentine</p>	<p>Pavé de colin basquaise (Gluten, lait, poissons)</p> <p>Lentilles mijotées bio (Céleri)</p> <p>Brie (Lait)</p> <p>Banane bio</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Petit Beurre (Gluten, lait)</p> <p>Lait bio (Lait)</p>



Menu Maternelle Standard



Semaine du 13/01/2020 au 17/01/2020

Les aléas des productions des fournisseurs sont susceptibles de modifier les menus proposés.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Goulash de bœuf lbr </p> <p> Riz bio pilaf </p> <p> Coulommiers bio (Lait)</p> <p> Pomme bio locale</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Confiture de fraises bio</p> <p> Lait bio (Lait)</p>	<p> Salade de mâches et betteraves rouges bio</p> <p> Vinaigrette maison bio (Moutarde, sulfites)</p> <p> Poisson meunière (Gluten, lait, œufs, poissons)</p> <p> Haricots verts locaux extra fins</p> <p> Semoule bio sauce tomate (Céleri, gluten, lait, soja)</p> <p> Yaourt nature bio (Lait)</p> <p>Sucre roux</p> <p>Petit Beurre (Gluten, lait)</p> <p> Jus d'orange bio</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Cake amarante cheddar (lait local, œufs bio) </p> <p> Sauce crème ciboulette (Lait, moutarde, sulfites)</p> <p> Boulettes de lentilles bio sauce tomate (Céleri, gluten, soja)</p> <p> Carottes bâtonnets locaux assaisonnement ciboulette (Céleri, gluten, soja)</p> <p> Kiwi bio</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Chocolat au lait (tablette) (Lait, soja)</p> <p> Lait bio (Lait)</p>	<p>***Mission anti-gaspi***</p> <p> Salade verte bio</p> <p> Vinaigrette maison bio (Moutarde, sulfites)</p> <p> Raclette * (jambon lbr) (Lait)</p> <p> * Jambon de dinde lbr</p> <p> Pomme de terre bio locale</p> <p> Clémentine bio</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Pâte à tartiner bio (Fruit à coque, lait)</p> <p>Poire</p>	<p> Pavé de merlu sauce citron (Céleri, gluten, lait, poissons)</p> <p>Purée de brocolis et pommes de terre (brocolis locaux) (Lait)</p> <p>Gouda (Lait)</p> <p>Banane bio</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Cake breton en barre (Gluten, œufs)</p> <p>Pomme</p>



Menu Maternelle Standard



Semaine du 27/01/2020 au 31/01/2020

Les aléas des productions des fournisseurs sont susceptibles de modifier les menus proposés.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Émincé d'endives bio</p> <p> Vinaigrette maison bio (Moutarde, sulfites)</p> <hr/> <p>Sauté de porc* lbr sauce végétale provençale </p> <p>*Sauté de dinde lbr sauce végétale provençale </p> <p>Haricots blancs persillés</p> <hr/> <p> Fromage blanc bio local de Sigy (Lait)</p> <p>Dosette de sucre</p> <hr/> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <hr/> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p>Poire</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Dahl de lentille corail (Céleri, gluten, lait, moutarde, soja)</p> <hr/> <p>Riz bio</p> <hr/> <p> Cantal aop (Lait)</p> <hr/> <p> Pomme bio locale</p> <hr/> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <hr/> <p>Brioche (Gluten, lait, œufs)</p> <p> Lait bio (Lait)</p>	<p> Rillettes de sardine et céleri du chef (Céleri, lait, moutarde, œufs, poissons, sulfites)</p> <p>Sur lit de salade verte</p> <hr/> <p> Émincé de bœuf lbr sauce origan et tomate (Sulfites)</p> <p> Boulgour bio (Gluten)</p> <hr/> <p>Yaourt nature bio local de Sigy (Lait)</p> <p> Crème de marron</p> <hr/> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <hr/> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <hr/> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Édam bio (Lait)</p> <p>Pomme</p>	<p> Salade de betteraves bio Dés d'emmental (Lait)</p> <p> Vinaigrette bio au basilic (Sulfites)</p> <p> Rôti de porc* lbr au jus</p> <p> *Rôti de dinde lbr au jus</p> <p> Confit de carottes locales (Sulfites) </p> <hr/> <p>Gâteau coco, chocolat et ananas du chef (œuf bio et farine locale) (Gluten, œufs)</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <hr/> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Abricot sec (Sulfites)</p> <p>Banane</p>	<p> Taboulé (semoule BIO) (Gluten)</p> <p>et bûche mélangée (Lait)</p> <hr/> <p> Pavé de merlu sauce tomate (Céleri, gluten, lait, poissons, soja)</p> <p> Haricots beurre persillés locaux</p> <hr/> <p> Ananas bio</p> <hr/> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <hr/> <p>Boudoirs (Gluten, lait, œufs)</p> <p> Lait bio (Lait)</p>



Menu Maternelle Standard













Semaine du 03/02/2020 au 07/02/2020








Les aléas des productions des fournisseurs sont susceptibles de modifier les menus proposés.

LUNDI











*** Menu Végétarien ***

-  Salade verte bio
-   Vinaigrette maison bio
(Moutarde, sulfites)
-  Risotto butternut mozzarella
(riz bio)
(Céleri, gluten, soja, lait, œufs)
-  Yaourt nature local de Sigy
(Lait)
- Dosette de sucre
-   Pain de campagne bio local
(Gluten)
-   Pain de campagne bio local
(Gluten)
-  Carré frais bio
(Lait)
- Pomme










MARDI

- Sauté de veau bio sauce tomate
(Céleri, gluten, soja) 
- Haricots plats d'Espagne
-  Boulgour bio
(Gluten)
- Montcadi croûte noire
(Lait)
-   Pomme bio locale
-   Pain de campagne bio local
(Gluten)
- Quatre-quart
(Gluten, lait, œufs)
-  Lait bio
(Lait)

MERCREDI

- Céleri rémoulade
(Céleri, moutarde, œufs, sulfites)
- Beignets de calamar
(Gluten, mollusques)
-  Ratatouille bio
-  Pennes bio
(Gluten)
-  Yaourt nature bio
(Lait)
-  Confiture d'abricots bio
-   Pain de campagne bio local
(Gluten)
-   Pain de campagne bio local
(Gluten)
-   Pain de campagne bio local
(Gluten)
- Chocolat au lait (tablette)
(Lait, soja)
- Poire

JEUDI

- Pavé de colin sauce fines herbes
(Gluten, lait, poissons) 
-   Lentilles mijotées bio
(Céleri)
- Brie
(Lait)
-  Banane bio
-   Pain de campagne bio local
(Gluten)
-   Pain de campagne bio local
(Gluten)
-  Confiture de framboises bio
- Banane

VENDREDI

La chandeleur

-  Émincé d'endives bio
et mimolette
(Lait)
- Sauce fromage blanc aux herbes
(Lait, sulfites)
-  Bifteck haché charolais
persillé
-  Carottes fraîches bio locales
à la provençale
(Céleri, gluten, lait, soja)
- Crêpe nature sucrée
(Gluten, lait, œufs)
-   Pain de campagne bio local
(Gluten)
- Boudoirs
(Gluten, lait, œufs)
-  Lait bio
(Lait)





Menu Maternelle Standard



Semaine du 10/02/2020 au 14/02/2020

Les aléas des productions des fournisseurs sont susceptibles de modifier les menus proposés.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** Vacances ***</p> <p>Chou chinois</p> <p> Vinaigrette bio balsamique (Moutarde,sulfites)</p> <p>Émincé de dinde lbr sauce Kebab (Lait,sulfites)</p> <p> Carottes bio à la crème (Céleri,gluten,lait,soja)</p> <p> Fusilli bio (Gluten)</p> <p> Yaourt nature bio local de Sigy (Lait)</p> <p>Dosette de sucre</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Édam bio (Lait)</p> <p>Pomme</p>	<p>*** Vacances - Menu Végétarien ***</p> <p> Riz cantonnais bio (œuf et riz bio) (Œufs,lait)</p> <p> Cantal aop (Lait)</p> <p> Pomme bio locale</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Madeleine (Gluten,lait,œufs)</p> <p>Poire</p>	<p>*** Vacances ***</p> <p> Saute bœuf lbr aux olives (Lait,œufs)</p> <p>Potatoes</p> <p> Coulommiers bio (Lait)</p> <p> Ananas bio</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Chocolat au lait (tablette) (Lait,soja)</p> <p> Lait bio briquette (Lait)</p>	<p>*** Vacances ***</p> <p>Taboulé sarrasin orge millet et raisins secs (Gluten)</p> <p>Pavé de merlu au citron persillé (Poissons)</p> <p>Purée de brocolis et pommes de terre (brocolis locaux) (Lait)</p> <p> Fromage blanc bio local de Sigy sucré différemment : (Lait)</p> <p>Crème de marron Sucre de canne CE Coulis de fruits rouges</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Petit écolier chocolat au lait (Gluten,lait,soja)</p> <p>Banane</p>	<p>*** Vacances - Menu saveurs de montagne***</p> <p> Rôti de dinde lbr et sauce fromage à raclette (Céleri,gluten,lait,soja)</p> <p> Crozets bio (Gluten,œufs)</p> <p> Camembert bio (Lait)</p> <p>Purée de pomme bio locale et myrtille</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Chocolat au lait (tablette) (Lait,soja)</p> <p> Lait bio briquette (Lait)</p>



Commerce équitable



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Produit local



Pêche durable



Plat du chef



Menu Maternelle Standard



Semaine du 17/02/2020 au 21/02/2020

Les aléas des productions des fournisseurs sont susceptibles de modifier les menus proposés.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** Vacances ***</p> <p> Boulettes de bœuf charolais à l'orientale</p> <p> Légumes couscous bio (Céleri, gluten, lait, moutarde, sulfites)</p> <p> Semoule bio (Gluten)</p> <p> Pont l'Evêque aop (Lait)</p> <p> Orange bio</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Chocolat au lait (tablette) (Lait, soja)</p> <p>Pomme</p>	<p>*** Vacances ***</p> <p> Salade verte bio</p> <p> Vinaigrette bio à l'échalote (Sulfites)</p> <p> Sauté de veau bio sauce tomate (Céleri, gluten, lait, soja)</p> <p> Macaroni bio (Gluten)</p> <p>Fromage blanc bio local de</p> <p> Sigy (Lait)</p> <p>Sucre roux</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Petit écolier chocolat au lait (Gluten, lait, soja)</p> <p>Poire</p>	<p>*** Vacances ***</p> <p> Potage de légumes variés bio (Céleri, gluten, lait, soja)</p> <p> et emmental râpé bio (Lait)</p> <p>Filet cabillaud sauce crème aux herbes (Gluten, lait, poissons)</p> <p> Purée de potiron et pomme de terre (potirons locaux) (Lait)</p> <p> Ananas bio</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Chocolat au lait (tablette) (Lait, soja)</p> <p> Lait bio briquette (Lait)</p>	<p>*** Menu Végétarien - Vacances ***</p> <p> Carottes râpées bio locales et édam (Lait)</p> <p> Vinaigrette bio au cumin (Moutarde, sulfites)</p> <p> Œufs durs bio (Œufs)</p> <p>Sauce cocktail (Moutarde, œufs, sulfites)</p> <p> Haricots verts extra fins locaux</p> <p> Gâteau au caramel du chef (œufs bio, farine locale) (Gluten, œufs)</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Galette géante (Gluten, lait, œufs)</p> <p>Pomme</p>	<p>*** Vacances ***</p> <p> Filet de limande sauce aurore (Gluten, lait, poissons)</p> <p> Purée du chef de pommes de terre bio locale (Céleri, lait)</p> <p> Saint Nectaire aop (Lait)</p> <p> Pomme bio locale</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Chocolat au lait (tablette) (Lait, soja)</p> <p> Lait bio briquette (Lait)</p>



Menu Maternelle Standard



Semaine du 24/02/2020 au 28/02/2020

Les aléas des productions des fournisseurs sont susceptibles de modifier les menus proposés.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade de mâche et betteraves rouges</p> <p> Vinaigrette bio aux herbes (Moutarde, sulfites)</p> <p> Gardiane de bœuf lbr (Sulfites)</p> <p>Gratin de chou fleur (Céleri, gluten, lait, soja)</p> <p> Boulgour bio (Gluten)</p> <p> Yaourt nature local de Sigy (Lait)</p> <p>Sucre de canne CE </p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Carré frais bio (Lait)</p> <p> Jus d'orange bio</p>	<p>Poisson meunière (Gluten, lait, poissons)</p> <p> Épinards locaux branches en béchamel (Céleri, gluten, lait, soja)</p> <p> Riz bio</p> <p>Saint Paulin (Lait)</p> <p> Pomme bio locale</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Petit beurre (Gluten, lait)</p> <p> Lait bio (Lait)</p>	<p> Poulet rôti lbr</p> <p>Purée de haricots verts (H.v locaux) (Lait)</p> <p>Tomme blanche (Lait)</p> <p> Kiwi bio</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Pâte à tartiner bio (Fruit à coque, lait)</p> <p> Lait bio (Lait)</p>	<p>***Menu Végétarien - Animation: Les pas pareilles***</p> <p> Carottes râpées bio locales </p> <p> Vinaigrette maison bio (Moutarde, sulfites)</p> <p>Clafoutis de patate douce, pdt bio et mozzarella (œuf bio, lait et farine locaux) (Œufs, lait, gluten)</p> <p> Salade verte bio</p> <p> Vinaigrette maison bio (Moutarde, sulfites)</p> <p> Yaourt nature bio (Lait)</p> <p> Confiture de fraises bio</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p>Clémentine</p>	<p>Rillettes de sardine et céleri du chef (Céleri, lait, moutarde, oeufs)</p> <p> Rôti de porc* lbr au jus</p> <p> *Rôti de dinde lbr au jus</p> <p> Coquillettes bio (Gluten)</p> <p>Emmental râpé (Lait)</p> <p> Banane bio</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Petit beurre (Gluten, lait)</p> <p> Lait bio (Lait)</p>