













# Menu Maternelle Standard

Semaine du 14/12/2020 au 18/12/2020

Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade iceberg  Vinaigrette bio d'agrumes  (Sulfites)</p> <p>Beignets de calamar (Gluten, mollusques)</p> <p> Carottes à l'ail (Céleri, lait)</p> <p> Riz bio</p> <p> Yaourt nature local de Sigy (Lait)</p> <p>Sucre de canne CE </p> <p>  Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>*** <b>Menu Végétarien</b> ***</p> <p> Pâtes bio sauce ratatouille et pois cassés (Gluten)</p> <p> Pont l'Évêque aop (Lait)</p> <p>Choix de fruit :   Pomme bio locale  Ananas bio</p> <p>  Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p> Carottes râpées bio locales </p> <p> Vinaigrette d'agrumes bio au romarin  (Sulfites)</p> <p> Filet de cabillaud sauce carotte (Céleri, lait, poisson)</p> <p>Gratin de chou fleur (Gluten, lait)</p> <p> Boulgour bio (Gluten)</p> <p>Fromage blanc bio local de Sigy (Lait)</p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p>  Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Pâte à tartiner bio (Fruit à coque, lait)</p> <p> Kiwi bio</p>	<p>*** <b>Repas de Noël</b> ***</p>	<p> Sauté de bœuf lbr façon stroganoff  (tomate, champignon, parpika, crème) (Lait, sulfites)</p> <p>Ratatouille à la niçoise  Semoule bio (Gluten)</p> <p>Brie (Lait)</p> <p>Choix de fruit :  Orange bio  Banane bio</p> <p>  Pain de campagne bio local (Gluten)</p>

# Menu Maternelle Standard

Semaine du 21/12/2020 au 25/12/2020

Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>*** Vacances ***</b></p> <p> Poulet rôti lbr</p> <p> Chou braisé</p> <p> Riz bio</p> <p>—</p> <p> Cantal aop <i>(Lait)</i></p> <p>—</p> <p>Choix de fruit :</p> <p> Pomme bio locale</p> <p> Clémentine bio</p> <p>—</p> <p> Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p> <p>—</p> <p>Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p> <p> Gouda bio <i>(Lait)</i></p> <p> Orange bio</p>	<p><b>*** Vacances ***</b></p> <p>Salade de mâches et betteraves rouges bio </p> <p> Vinaigrette maison bio <i>(Moutarde, sulfites)</i></p> <p>—</p> <p> Bolognaise de bœuf charolaise</p> <p> Spaghetti bio <i>(Gluten)</i></p> <p>—</p> <p> Fromage blanc bio local de Sigy <i>(Lait)</i></p> <p>—</p> <p>Dosette de sucre blanc</p> <p>—</p> <p> Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p> <p>—</p> <p>Boudoirs <i>(Gluten, lait, œufs)</i></p> <p> Lait bio <i>(Lait)</i></p>	<p><b>*** Vacances - Menu végétarien ***</b></p> <p>Champignons frais émincés</p> <p> sauce crème <i>(Lait, sulfites)</i></p> <p>—</p> <p> Jambon de dinde lbr</p> <p>Raclette</p> <p> (pdt BIO locales) <i>(Lait)</i></p> <p>—</p> <p>Purée de pomme bio à la fleur d'oranger du chef</p> <p>—</p> <p>Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p> <p> Confiture de framboises bio</p> <p> Clémentine bio</p>	<p><b>*** Vacances ***</b></p> <p> Carottes râpées bio locales</p> <p> et édam bio <i>(Lait)</i></p> <p> Sauce crème ciboulette <i>(Lait, moutarde, sulfites)</i></p> <p>—</p> <p> Omelette bio <i>(Lait, œufs)</i></p> <p>Petits pois extra fins</p> <p>—</p> <p>Choix de fruit :</p> <p> Pomme bio locale</p> <p> Banane bio</p> <p>—</p> <p>Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p> <p>Chocolat noir tablette</p> <p> Lait bio <i>(Lait)</i></p>	<p><b>*** FERIE ***</b></p>



# Menu Maternelle Standard

Semaine du 28/12/2020 au 01/01/2021

Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** <b>Vacances</b> ***</p> <p> Meunière colin d'Alaska (Gluten,lait,poisson)</p> <p> Purée de haricots verts locaux et pommes de terre</p> <p> Camembert bio (Lait)</p> <p>Choix de fruit :  Ananas bio  Kiwi bio</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Confiture d'abricots bio  Lait bio (Lait)</p>	<p>*** <b>Vacances</b> ***</p> <p> Émincé d'endives bio  Vinaigrette bio provençale </p> <p>Émincé de bœuf lbr sauce kebab   (Lait,sulfites)</p> <p> Légumes couscous bio (Moutarde)</p> <p> Semoule bio (Gluten)</p> <p> Fromage blanc bio local de Sigy (Lait)</p> <p>Dosette de sucre blanc</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Vache qui rit bio (Lait)</p> <p> Clémentine bio</p>	<p>*** <b>Vacances</b> ***</p> <p> Soupe de pois cassés (Lait)</p> <p> et emmental râpé bio (Lait)</p> <p> Filet cabillaud sauce crème aux herbes (Poisson,gluten,lait)</p> <p>Carottes fraîches bio locales  </p> <p>Choix de fruit :  Ananas bio  Kiwi bio</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Chocolat noir bio CE </p> <p> Lait bio (Lait)</p>	<p>*** <b>Vacances - Menu Végétarien</b> ***</p> <p> Fusilli bio aux épinards  locaux et chèvre (Gluten,lait)</p> <p> Yaourt nature bio (Lait)</p> <p>Crème de marron</p> <p>  Gâteau aux poires (Gluten,lait,œufs)</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Gourde de compote de pommes allégée en sucre</p> <p>  Gâteau aux poires (Gluten,lait,œufs)</p>	<p>*** <b>FERIE</b> ***</p>