



Menu Maternelle Standard



Semaine du 25/01/2021 au 29/01/2021.

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Salade de mâches et betteraves rouges bio et gouda (Lait)</p> <p> Vinaigrette bio et citron </p> <p></p> <p> Poulet rôti lbr</p> <p> Fusilli bio (Gluten)</p> <p></p> <p> Poire bio</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <hr/> <p>Madeline (Gluten, œufs)</p> <p> Lait bio (Lait)</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Chou chinois</p> <p> Vinaigrette maison bio (Moutarde, sulfites)</p> <p></p> <p>Beignet stick mozzarella (Gluten, lait, œufs)</p> <p> Crumble carottes et potiron (Gluten, lait, œufs)</p> <p></p> <p> Fromage blanc bio local de Sigy (Lait)</p> <p>Sucre roux</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Gâteau moelleux marbré chocolat (Gluten, œufs)</p> <p> Poire bio</p>	<p> Omelette bio (Lait, œufs)</p> <p>Ratatouille à la niçoise</p> <p> Boulgour bio (Gluten)</p> <p></p> <p> Pont l'Evêque aop (Lait)</p> <p></p> <p> Pomme bio locale</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Galette géante (Gluten, lait, œufs)</p> <p>Gourde de compote de pommes allégée en sucre</p>	<p>***Animation : Les pas pareille***</p> <p> Salade coleslaw (carotte bio locale) (Moutarde, œufs, sulfites)</p> <p>Mimolette (Lait)</p> <p> Pavé de merlu au citron persillé (Poisson)</p> <p> Purée d'épinards et pommes de terre (Lait)</p> <p> Riz au lait (Lait local) (Lait)</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Brownie (Gluten, lait, œufs, soja)</p> <p> Poire bio</p>	<p> Céleri râpé bio (Céleri)</p> <p> Vinaigrette bio balsamique (Moutarde, sulfites)</p> <p></p> <p> Rôti boeuf bio au jus Haricots blancs persillés</p> <p></p> <p> Yaourt nature bio local de Sigy (Lait)</p> <p>Dosette de sucre blanc</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Petits beurre (Gluten, lait, œufs)</p> <p> Banane bio</p>



Menu Maternelle Standard



Semaine du 01/02/2021 au 05/02/2021.

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Nuggets de poulet (Gluten)</p> <p>Carottes à l'ail</p> <p> Orge perlé bio (Gluten)</p> <p>—</p> <p>Brie (Lait)</p> <p>—</p> <p> Clémentine bio</p> <p>—</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Muffin vanille pépite de chocolat (Gluten, lait, œufs, soja)</p> <p> Lait bio (Lait)</p>	<p>Salade iceberg</p> <p> Vinaigrette bio à l'échalote (Sulfites)</p> <p>—</p> <p> Sauté d'agneau lbr sauce marocaine (Céleri)</p> <p> Légumes couscous bio (Moutarde)</p> <p> Semoule bio (Gluten)</p> <p>—</p> <p> Petit suisse nature bio (Lait)</p> <p>Sucre roux</p> <p>—</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Madeleine (Gluten, lait)</p> <p> Fruit bio</p>	<p> Carottes râpées bio locales</p> <p>Dés de Saint Nectaire aop (Lait)</p> <p> Vinaigrette bio au basilic (Sulfites)</p> <p>—</p> <p> Brandade de poisson (purée de pommes de terre bio fraîches locales) (Gluten, poisson)</p> <p>—</p> <p> Pomme bio locale</p> <p>—</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Palet breton (Gluten, lait, œufs)</p> <p> Lait bio (Lait)</p>	<p>†† @JZ.H'XYg'W..dYg††</p> <p>Céleri râpé (Céleri)</p> <p>Et édam (Lait)</p> <p> Vinaigrette maison bio</p> <p> Bifteck haché charolais sauce diablo (estragon, tomate) (Sulfites)</p> <p> Haricots beurre</p> <p>Crêpe nature sucrée (Gluten, lait, œufs)</p> <p> Pâte à tartiner bio (Fruit à coque, lait)</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Petit beurre (Gluten, lait, œufs)</p> <p> Banane bio</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Gratin de pâtes bio, brocolis, bio cheddar et mozzarella (Gluten, lait)</p> <p>—</p> <p> Yaourt nature bio sucré différemment : (Lait)</p> <p>Dosette de sucre blanc</p> <p>Sucre de canne CE </p> <p>Coulis de mangue</p> <p>—</p> <p> Poire bio</p> <p>—</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Briochette aux pépites de chocolat (Gluten, lait, œufs, soja)</p> <p> Lait bio (Lait)</p>



Menu Maternelle Standard



Semaine du 08/02/2021 au 12/02/2021

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Chou chinois</p> <p> Vinaigrette bio aux herbes (Moutarde, sulfites)</p> <p></p> <p> Sauté bœuf lbr sauce paprika, persil (Lait)</p> <p>Petits pois extra fins</p> <p></p> <p>Crème dessert au caramel (Lait)</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Muffin tout chocolat (Gluten, lait, œufs, soja)</p> <p> Orange bio</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Pâtes bio à la ratatouille et aux lentilles corail (Gluten)</p> <p></p> <p>Emmental (Lait)</p> <p></p> <p> Clémentine bio</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Galette géante (Gluten, lait, œufs)</p> <p> Lait bio (Lait)</p>	<p> Velouté de potiron </p> <p></p> <p> Rôti de porc lbr sauce provençale* (Sulfites)</p> <p> *Rôti de dinde lbr sauce provençale (Sulfites)</p> <p> Brocolis bio en persillade</p> <p> Semoule bio (Gluten)</p> <p> Yaourt nature bio (Lait)</p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Madeleine (Gluten, œufs)</p> <p> Poire bio</p>	<p>*** Animation: Les pas pareille ***</p> <p> Pavé de merlu sauce béchamel aux épices douces (Poisson, lait, gluten)</p> <p> Lentilles beluga et risetti (Céleri, gluten)</p> <p></p> <p>Tomme blanche (Lait)</p> <p></p> <p> Banane bio</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Pain au lait (Gluten, lait, œufs)</p> <p> Lait bio (Lait)</p>	<p>*** Nouvel an chinois ***</p> <p>Nems (Gluten, soja)</p> <p>Feuille de batavia</p> <p>Menthe</p> <p> Riz cantonnais bio (Œufs)</p> <p></p> <p>Yaourt à la noix de coco (Lait)</p> <p></p> <p>Litchis au sirop et segments de mandarine</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Rocher noix de coco (Œufs)</p> <p> Clémentine bio</p>

