



Menu Maternelle Végétarien



Semaine du 01/03/2021 au 05/03/2021

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade iceberg et gouda (Lait)</p> <p> Vinaigrette maison bio (Moutarde, sulfites)</p> <p>—</p> <p>Steak de seitan bio (blé et légumes) (Gluten, soja)</p> <p> Carottes fraîches bio locales</p> <p>—</p> <p>Tarte aux myrtilles (Gluten, lait, œufs)</p> <p>—</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>—</p> <p>Palets Bretons (Gluten, lait, œufs)</p> <p> Kiwi bio</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Pâtes bio sauce au légume et soja (carotte, tomate, haché végétal) (Gluten, soja)</p> <p>—</p> <p> Fromage blanc bio (Lait)</p> <p>Dosette de sucre blanc</p> <p>—</p> <p> Kiwi bio</p> <p>—</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>—</p> <p>—</p> <p>Madeleine (Gluten, lait, œufs)</p> <p> Lait bio (Lait)</p>	<p>Salade de betteraves bio et édam bio (Lait)</p> <p> Vinaigrette maison bio (Moutarde, sulfites)</p> <p>—</p> <p> Semoule, pois chiches, légumes bio et mozzarella (Gluten, lait, moutarde)</p> <p>—</p> <p> Poire bio</p> <p>—</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>—</p> <p>Brownie (Gluten, lait, œufs, soja)</p> <p>Gourde de compote de pommes allégée en sucre</p>	<p>Salade coleslaw (carotte bio locale) (Moutarde, œufs, sulfites)</p> <p>—</p> <p> Courmentier (purée courgette et pdt) de lentilles vertes (Lait)</p> <p>—</p> <p> Yaourt nature local (Lait)</p> <p>Sucre de canne CE </p> <p>—</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>—</p> <p>Pain au lait (Gluten, lait, œufs)</p> <p> Lait bio (Lait)</p>	<p> Omelette BIO (Oeufs, lait)</p> <p>Petits pois extra fins</p> <p>—</p> <p>Camembert (Lait)</p> <p>—</p> <p> Pomme bio locale</p> <p>—</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>—</p> <p>Briochette aux pépites de chocolat (Gluten, lait, œufs, soja)</p> <p> Banane bio</p>





Menu Maternelle Végétarien



Semaine du 08/03/2021 au 12/03/2021

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Chili sin carne</p> <p> Riz bio</p> <p></p> <p>Mimolette (Lait)</p> <p></p> <p> Kiwi bio</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Muffin tout chocolat (Gluten, lait, œufs, soja)</p> <p> Lait bio (Lait)</p>	<p>Salade iceberg</p> <p> Vinaigrette maison bio (Moutarde, sulfites)</p> <p></p> <p>Finger soja et blé aux trois graines (Céleri, gluten, moutarde, soja)</p> <p> Purée Crécy (purée de carottes et pommes de terre)</p> <p></p> <p> Yaourt nature bio (Lait)</p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p></p> <p>Petit beurre (Gluten, lait, œufs)</p> <p> Poire bio</p>	<p> Potage de légumes variés bio (Céleri)</p> <p>et dès de cantal aop (Lait)</p> <p></p> <p> Lentilles mijotées BIO (Céleri)</p> <p> Gratin de chou fleur bio et pdt bio (Gluten, lait)</p> <p></p> <p> Purée de pomme bio à la fleur d'oranger</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Biscuit fourré cacao (Gluten, œufs, fruit à coque)</p> <p> Kiwi bio</p>	<p> Carottes râpées bio locales </p> <p> Vinaigrette bio balsamique (Moutarde, sulfites)</p> <p></p> <p> Sauce aux trois fromages (Gluten, lait, œufs)</p> <p> Pennes bio (Gluten)</p> <p> et emmental râpé bio (Lait)</p> <p></p> <p> Banane bio</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Etoile à la framboise (Gluten, lait, œufs)</p> <p> Lait bio (Lait)</p>	<p>*** Animation : Les pas pareille***</p> <p> Cake vert épinard pesto (Fruit à coque, gluten, lait, œufs)</p> <p> Sauce fromage blanc aux herbes (Lait, sulfites)</p> <p></p> <p>Quenelle nature sauce tomate (Gluten, œufs)</p> <p> Haricots beurre</p> <p></p> <p> Ananas bio</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Fondant au chocolat (Gluten, œufs, soja)</p> <p> Lait bio (Lait)</p>





Menu Maternelle Végétarien



Semaine du 15/03/2021 au 19/03/2021

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Concombre en rondelles</p> <p> Vinaigrette maison bio (Moutarde, sulfites)</p> <p>—</p> <p>Purée Crécy (purée de carottes et pommes de terre)</p> <p>Haricots blancs persillés</p> <p>—</p> <p>Danette chocolat (Lait, soja)</p> <p>—</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>—</p> <p>Pain au lait (Gluten, lait, œufs)</p> <p> Poire bio</p>	<p> Omelette bio (Lait, œufs)</p> <p>Ratatouille à la niçoise</p> <p> Riz bio</p> <p>—</p> <p>Coulommiers (Lait)</p> <p>—</p> <p> Ananas bio</p> <p>—</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>—</p> <p>Pain au lait (Gluten, lait, œufs)</p> <p> Lait bio (Lait)</p>	<p> Carottes râpées bio locales</p> <p> Vinaigrette maison bio (Moutarde, sulfites)</p> <p>—</p> <p> Fusilli bio aux épinards et chèvre (Gluten, lait)</p> <p>—</p> <p> Fromage blanc bio local (Lait)</p> <p> Confiture de fraises bio</p> <p>—</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>—</p> <p>Muffin vanille pépites de chocolat (Gluten, lait, œufs, soja)</p> <p> Pomme bio</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Clafoutis printanier pdt bio et mozzarella (œuf bio et lait local) (Gluten, lait, œufs)</p> <p>Taboulé aux raisins secs (semoule BIO) (Gluten)</p> <p>—</p> <p>Édam (Lait)</p> <p>—</p> <p> Banane bio</p> <p>—</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>—</p> <p>Galette géante (Gluten, lait, œufs)</p> <p>Jus de pommes (100 % jus)</p>	<p> Chou rouge bio</p> <p> Vinaigrette bio balsamique (Moutarde, sulfites)</p> <p>—</p> <p> Haricots rouges et maïs façon chili</p> <p>Potatoes</p> <p>—</p> <p> Yaourt nature bio (Lait)</p> <p>Sucre roux</p> <p>—</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>—</p> <p>Gâteau fourré à l'abricot (Gluten, œufs)</p> <p> Banane bio</p>



Menu Maternelle Végétarien



Semaine du 22/03/2021 au 26/03/2021

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Couscous végétarien aux pois chiches (semoule BIO) <i>(Céleri, gluten, moutarde, soja)</i></p> <p>Brie <i>(Lait)</i></p> <p>Orange bio</p> <p>Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p> <p>Brownie <i>(Gluten, lait, œufs, soja)</i></p> <p>Lait bio <i>(Lait)</i></p>	<p>Radis roses Beurre demi sel <i>(Lait)</i></p> <p>Hachis aux lentilles corail <i>(Céleri, lait)</i></p> <p>Yaourt nature local <i>(Lait)</i></p> <p>Sucre de canne CE</p> <p>Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p> <p>Etoile à la framboise <i>(Gluten, lait, œufs)</i></p> <p>Kiwi bio</p>	<p>Sauce aux trois fromages <i>(Gluten, lait, œufs)</i></p> <p>Carottes bio à l'ail</p> <p>Coquillettes bio <i>(Gluten)</i></p> <p>Saint Nectaire aop <i>(Lait)</i></p> <p>Pomme bio locale</p> <p>Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p> <p>Petit beurre <i>(Gluten, lait, œufs)</i></p> <p>Lait bio <i>(Lait)</i></p>	<p>Salade verte bio</p> <p>Vinaigrette bio à la ciboulette <i>(Moutarde, sulfites)</i></p> <p>Fricassée de lentilles, légumes et pdt BIO</p> <p>Fromage blanc bio local <i>(Lait)</i></p> <p>Sucre roux</p> <p>Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p> <p>Madeleine <i>(Gluten, lait, œufs)</i></p> <p>Banane bio</p>	<p>Salade coleslaw (carotte bio locale) <i>(Moutarde, œufs, sulfites)</i></p> <p>et gouda <i>(Lait)</i></p> <p>Omelette BIO <i>(Oeufs, lait)</i></p> <p>Haricots beurre</p> <p>Cake coco (Farine locale) <i>(Gluten, lait, œufs)</i></p> <p>Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p> <p>Biscuit fourré cacao <i>(Gluten, œufs, fruit à coque)</i></p> <p>Poire bio</p>





Menu Maternelle Végétarien



Semaine du 29/03/2021 au 02/04/2021

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Haricots rouges et maïs façon chili</p> <p> Riz bio façon espagnole (Céleri)</p> <p></p> <p>Gouda (Lait)</p> <p></p> <p> Ananas bio</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Palets Bretons (Gluten, lait, œufs)</p> <p> Lait bio (Lait)</p>	<p> Chou blanc bio</p> <p> Vinaigrette bio balsamique (Moutarde, sulfites)</p> <p></p> <p>Nuggets de blé (Céleri, gluten)</p> <p> Purée d'épinards et pommes de terre (Lait)</p> <p></p> <p> Yaourt nature local (Lait)</p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Galette géante (Gluten, lait, œufs)</p> <p> Poire bio</p>	<p> Couscous végétarien aux pois chiches (semoule BIO) </p> <p>(Céleri, gluten, moutarde, soja)</p> <p></p> <p> Pont l'Evêque aop (Lait)</p> <p></p> <p> Poire bio</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Brioche aux pépites de chocolat (Gluten, lait, œufs, soja)</p> <p> Lait bio (Lait)</p>	<p> Carottes râpées bio locales </p> <p> Vinaigrette maison bio (Moutarde, sulfites)</p> <p></p> <p> Sauce aux trois fromages (Gluten, lait, œufs)</p> <p> Pennes bio (Gluten)</p> <p></p> <p> Fromage blanc bio local (Lait) </p> <p>Crème de marron</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Muffin tout chocolat (Gluten, lait, œufs, soja)</p> <p> Kiwi bio</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Concombre en cubes</p> <p> Vinaigrette maison bio (Moutarde, sulfites)</p> <p></p> <p>Quenelle nature sauce tomate (Céleri, œufs)</p> <p>Gratin de brocolis (Gluten, lait) </p> <p> Boulgour bio (Gluten)</p> <p> et emmental râpé bio (Lait)</p> <p></p> <p> Petit suisse nature bio (Lait)</p> <p>Dosette de sucre blanc</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Petit beurre (Gluten, lait, œufs)</p> <p> Banane bio</p>





Menu Maternelle Végétarien



Semaine du 05/04/2021 au 09/04/2021

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** FÉRIÉ ***</p>	<p> Lentilles mijotées BIO </p> <p>Ratatouille</p> <p>Potatoes</p> <p></p> <p>Camembert (Lait)</p> <p></p> <p> Orange bio</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p></p> <p>Pain au lait (Gluten, lait, œufs)</p> <p> Lait bio (Lait)</p>	<p> Salade de tomates bio</p> <p> Vinaigrette bio au miel (Sulfites)</p> <p></p> <p> Riz bio et petits légumes Petits pois extra fins </p> <p></p> <p> Yaourt nature bio local (Lait)</p> <p> Confiture de fraises bio</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p></p> <p>Etoile à la framboise (Gluten, lait, œufs)</p> <p> Poire bio</p>	<p>***Dessert de printemps***</p> <p> Salade verte bio</p> <p> Dés de cantal aop (Lait)</p> <p> Vinaigrette au fromage frais et vinaigre de xérés (Lait, sulfites)</p> <p></p> <p> Omelette BIO (Sulfites, Lait, D)</p> <p> Haricots verts extra fins</p> <p></p> <p> Moelleux au chocolat et pépites (farine locale) (Gluten, lait, œufs, soja)</p> <p></p> <p>Pochon au chocolat (Lait, soja)</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p></p> <p>Galette géante (Gluten, lait, œufs)</p> <p> Orange bio</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Carottes bâtonnets</p> <p>Sauce crème ciboulette (Lait, moutarde, sulfites)</p> <p></p> <p>Chili sin carne </p> <p> Riz bio</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></p> <p>Brownie (Gluten, lait, œufs, soja)</p> <p> Lait bio (Lait)</p>





Menu Maternelle Végétarien



Semaine du 12/04/2021 au 16/04/2021

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade iceberg</p> <p> Vinaigrette bio à la ciboulette <i>(Moutarde, sulfites)</i></p> <p>—</p> <p>Fricassée de lentilles, légumes et pdt BIO </p> <p>—</p> <p>Yaourt nature local <i>(Lait)</i></p> <p>Sucre de canne CE </p> <p>—</p> <p> Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p> <p>—</p> <p>Muffin vanille pépites de chocolat <i>(Gluten, lait, œufs, soja)</i></p> <p> Kiwi bio</p>	<p>Nuggets de blé <i>(Céleri, gluten)</i></p> <p> Épinards branches à la crème <i>(Lait)</i></p> <p> Coquillettes bio <i>(Gluten)</i></p> <p>—</p> <p>Mimolette <i>(Lait)</i></p> <p>—</p> <p> Kiwi bio</p> <p>—</p> <p> Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p> <p>—</p> <p>Briochette aux pépites de chocolat <i>(Gluten, lait, œufs, soja)</i></p> <p> Lait bio <i>(Lait)</i></p>	<p>Radis roses</p> <p>Beurre demi sel <i>(Lait)</i></p> <p>—</p> <p>Parmentier végétal (Purée de pdt, carotte et soja) <i>(Lait, soja)</i></p> <p>—</p> <p> Fromage blanc bio local <i>(Lait)</i></p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p>—</p> <p> Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p> <p>—</p> <p>Gâteau fourré à l'abricot <i>(Gluten, œufs)</i></p> <p> Pomme bio</p>	<p>Œufs durs BIO <i>(Œufs)</i></p> <p>Et mayonnaise <i>(Moutarde, œufs, sulfites)</i></p> <p>Printanière de légumes</p> <p>—</p> <p>Gouda <i>(Lait)</i></p> <p>—</p> <p> Pomme bio locale</p> <p>—</p> <p> Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p> <p>—</p> <p>Madeline <i>(Gluten, lait, œufs)</i></p> <p> Lait bio <i>(Lait)</i></p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Carottes râpées bio locales </p> <p> Vinaigrette maison bio <i>(Moutarde, sulfites)</i></p> <p>—</p> <p>Pizza au fromage <i>(Gluten, lait)</i></p> <p>Ratatouille à la noix</p> <p>—</p> <p>Crème dessert au chocolat <i>(Lait)</i></p> <p>—</p> <p> Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p> <p>—</p> <p>Fondant au chocolat <i>(Gluten, œufs, soja)</i></p> <p> Banane bio</p>

