

Menu Maternelle Standard

Semaine du 31/05/2021 au 04/06/2021

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Carottes râpées bio locales </p> <p> Vinaigrette bio au miel  (Sulfites)</p> <p></p> <p> Chili sin carne</p> <p>Riz bio </p> <p></p> <p>Yaourt nature bio  (Lait)</p> <p>Dosette de sucre blanc</p> <p></p> <p>Ananas bio </p> <p></p> <p>Baguette bio locale  (Gluten)</p> <p></p> <p>Baguette bio locale  (Gluten)</p> <p>Chocolat au lait (Lait, soja)</p> <p>Lait bio  (Lait)</p>	<p>Salade de tomates bio </p> <p> Vinaigrette maison bio  (Moutarde, sulfites)</p> <p></p> <p> Goulash de bœuf lbr </p> <p>Haricots blancs persillés</p> <p></p> <p>Petit suisse nature bio  (Lait)</p> <p>Dosette de sucre blanc</p> <p></p> <p>Baguette bio locale  (Gluten)</p> <p></p> <p>Boudoirs (Gluten, lait, œufs)</p> <p>Lait bio  (Lait)</p>	<p> Melon bio</p> <p></p> <p>Pavé de colin d'Alaska PMD  sauce basilic (Poisson, gluten, lait)</p> <p> Purée du chef de pommes de terre bio locale  (Lait)</p> <p></p> <p> Yaourt nature bio local  (Lait)</p> <p>Confiture d'abricots bio </p> <p></p> <p>Baguette bio locale  (Gluten)</p> <p></p> <p>Baguette bio locale  (Gluten)</p> <p>Chocolat noir</p> <p>Pêche bio </p>	<p>Pizza tomate et fromage (Gluten, lait)</p> <p></p> <p>Omelette bio  (Lait, œufs)</p> <p> Courgettes fraîches locales </p> <p>Emmental râpé (Lait)</p> <p></p> <p>Banane bio </p> <p></p> <p>Baguette bio locale  (Gluten)</p> <p></p> <p>Petit beurre (Gluten, lait, œufs)</p> <p>Lait bio  (Lait)</p>	<p>Gaspacho de tomates  (Gluten)</p> <p>Mimolette (Lait)</p> <p></p> <p> Bifteck haché charolais sauce paprika persil (Lait)</p> <p>Haricots verts extra fins </p> <p></p> <p> Abricotier (farine et lait locaux, œufs bio)  (Gluten, lait, œufs)</p> <p></p> <p>Baguette bio locale  (Gluten)</p> <p></p> <p>Baguette bio locale  (Gluten)</p> <p>et beurre (Lait)</p> <p>Banane bio </p>

Menu Maternelle Standard

Semaine du 07/06/2021 au 11/06/2021

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Sauté de porc *lbr sauce soja (Gluten, soja)</p> <p> *Sauté de dinde lbr sauce soja (Gluten, soja)</p> <p>Fusilli bio </p> <p>Pont l'Evêque aop </p> <p>Nectarine bio </p> <p>Pain de campagne bio local </p> <p> Pain aux noix (Gluten, noix)</p> <p>Miel</p> <p>Lait bio </p>	<p>Pastèque bio </p> <p>Pavé de merlu PMD sauce basilic (Poissons, gluten, lait)</p> <p>Purée Crécy (purée de carottes et pommes de terre) </p> <p> Fromage blanc bio local </p> <p>Coulis de fruits rouges</p> <p>Pain de campagne bio local </p> <p>Pain de campagne bio local </p> <p>Vache qui rit bio </p> <p>Kiwi bio </p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Salade verte bio </p> <p> Vinaigrette maison bio (Moutarde, sulfites)</p> <p>Lasagne ricotta épinard (Épinards locaux) </p> <p>Gouda bio </p> <p> Purée de pomme bio parfumée à la vanille</p> <p>Pain de campagne bio local </p> <p>Pain de campagne bio local </p> <p>Pâte à tartiner bio (Fruits à coque, lait)</p> <p>Nectarine bio </p>	<p>*** Au Revoir Aux Grands ***</p> <p>Concombre en rondelles</p> <p> Vinaigrette bio aux herbes (Moutarde, sulfites)</p> <p>Hot Dog (Céleri, moutarde, sulfites, gluten)</p> <p>*Hot Dog (volaille) (Céleri, moutarde, sulfites, gluten)</p> <p>et emmental râpé bio </p> <p>Batavia</p> <p>Potatoes</p> <p>Pêche bio </p> <p>Pain de campagne bio local </p> <p>Pain de campagne bio local </p> <p>Confiture d'abricots bio </p> <p>Pomme bio </p>	<p> Rôti de veau bio sauce forestière (oignon, champignon, carotte, ail) (Sulfites)</p> <p>Jardinière de légumes (carotte, p. pois, h. vert, navet)</p> <p>Yaourt nature local (Lait)</p> <p>Sucre roux</p> <p>Brownie (Fruits à coques, gluten, œufs, soja)</p> <p>Pain de campagne bio local </p> <p>Cake breton (Gluten, œufs)</p> <p>Lait bio </p>

Menu Maternelle Standard

Semaine du 14/06/2021 au 18/06/2021

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** Fêtes des fruits et légumes frais ***</p> <p>Brandade de poisson PMD  (purée BIO) <i>(Gluten, lait, poissons)</i></p> <p>Cantal aop  <i>(Lait)</i></p> <p>Pastèque bio </p> <p>Baguette bio locale  <i>(Gluten)</i></p> <p>Baguette bio locale  <i>(Gluten)</i></p> <p>Pâte à tartiner bio  <i>(Fruits à coques, lait)</i></p> <p>Lait bio  <i>(Lait)</i></p>	<p>*** Fêtes des fruits et légumes frais ***</p> <p>Melon bio </p> <p>Émincé de boeuf lbr  sauce olives</p> <p>Duo de carottes orange et jaune</p> <p>Semoule bio  <i>(Gluten)</i></p> <p>Yaourt nature bio  <i>(Lait)</i></p> <p>Confiture d'abricots bio </p> <p>Baguette bio locale  <i>(Gluten)</i></p> <p>Madeleine  <i>(Gluten, lait, œufs)</i></p> <p>Lait bio  <i>(Lait)</i></p>	<p>*** Fêtes des fruits et légumes frais - Menu Végétarien ***</p> <p>Concombre bio tzaziki  <i>(Lait, sulfites)</i></p> <p>Dauphinois bio de courgettes bio au basilic  <i>(Lait)</i></p> <p>Coulommiers bio  <i>(Lait)</i></p> <p>Fraises et crumble <i>(Fruits à coques, gluten)</i></p> <p>Baguette bio locale  <i>(Gluten)</i></p> <p>Baguette bio locale  <i>(Gluten)</i></p> <p>Confiture d'abricots bio </p> <p>Gourde de compote de pommes allégée en sucre</p>	<p>*** Fêtes des fruits et légumes frais ***</p> <p>Tomate bio Locale  et billes de mozzarella <i>(Lait)</i></p> <p>Vinaigrette bio balsamique  <i>(Moutarde, sulfites)</i></p> <p>Rôti de porc* lbr sauce cheese'mental  <i>(Lait)</i></p> <p>*Rôti de dinde lbr sauce cheese'mental  <i>(Lait)</i></p> <p>Riz complet bio </p> <p>Smoothie abricot pomme</p> <p>Baguette bio locale  <i>(Gluten)</i></p> <p>Baguette bio locale  <i>(Gluten)</i></p> <p>Chocolat au lait  <i>(Lait, soja)</i></p> <p>Abricot bio </p>	<p>*** Fêtes des fruits et légumes frais ***</p> <p>Taboulé aux raisins secs (semoule BIO)  <i>(Gluten)</i></p> <p>Nuggets de poulet  <i>(Gluten)</i></p> <p>Épinards branches locales à la crème  <i>(Lait)</i></p> <p>Yaourt nature local de Sigy  <i>(Lait)</i></p> <p>Coulis fraise et menthe </p> <p>Baguette bio locale  <i>(Gluten)</i></p> <p>Baguette bio locale  <i>(Gluten)</i></p> <p>Édam bio  <i>(Lait)</i></p> <p>Banane bio </p>



Menu Maternelle Standard



Semaine du 21/06/2021 au 25/06/2021

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Carottes râpées bio locales </p> <p>Vinaigrette bio au basilic (Sulfites)</p> <p>Couscous végétarien aux pois chiches (semoule BIO) (Céleri, gluten, moutarde, soja)</p> <p>Brie (Lait)</p> <p>Nectarine bio </p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>et beurre (Lait)</p> <p>Lait bio (Lait)</p>	<p>Pavé de merlu PMD sauce fines herbes (Poissons, lait, gluten)</p> <p>Coquillettes bio (Gluten)</p> <p>et emmental râpé bio (Lait)</p> <p>Abricots bio </p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Pain aux noix (Gluten, noix)</p> <p>Chocolat au lait (Lait, soja)</p> <p>Lait bio (Lait)</p>	<p>Melon bio </p> <p> Rôti de dinde 1br sauce échalote (Lait)</p> <p>Haricots verts extra fins locaux </p> <p>Riz bio </p> <p>Yaourt nature bio local (Lait) </p> <p>Sucre roux</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten) </p> <p>Confiture de fraises bio </p> <p>Pomme bio </p>	<p> Rillettes de sardine et céleri local (Céleri, lait, moutarde, œufs, poissons, sulfites)</p> <p> Sauté d'agneau 1br sauce printanière Petits pois extra fins</p> <p>Fromage blanc bio (Lait)</p> <p>Coulis de fruits rouges</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Boudoirs (Gluten, lait, œufs)</p> <p>Lait bio (Lait)</p>	<p>*** Les pas pareilles ***</p> <p>Concombre local en rondelles et gouda (Lait)</p> <p>Sauce fromage blanc, menthe (Lait, sulfites)</p> <p> Jambon blanc* 1br *Jambon de dinde 1br</p> <p>Poêlée d'été (duo de courgettes, haricot plat et maïs)</p> <p>Clafoutis myrtille (farine locale) (Gluten, lait, œufs)</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten) </p> <p>Chocolat noir</p> <p>Pêche bio </p>





Menu Maternelle Standard



Semaine du 28/06/2021 au 02/07/2021

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Melon charentais</p> <p>Pâtes bio sauce au légume soja (carotte, tomate, haché végétal) (Gluten, soja)</p> <p>Camembert (Lait)</p> <p>Yaourt nature local (Lait)</p> <p>Dosette de sucre blanc</p> <p>Baguette bio locale (Gluten) </p> <p>Baguette bio locale (Gluten) </p> <p>Chocolat au lait (Lait, soja)</p> <p>Lait bio (Lait)</p>	<p> Carottes râpées bio locales </p> <p> Vinaigrette maison bio (Moutarde, sulfites)</p> <p>Boulettes de boeuf CHAR sauce tomate </p> <p> Riz bio façon espagnole (Céleri)</p> <p>Mousse au chocolat au lait (Lait)</p> <p>Baguette bio locale (Gluten)</p> <p>Petit beurre (Gluten, lait, œufs)</p> <p>Nectarine bio </p>	<p>Filet de limande PMD sauce citron (Poissons, céleri, gluten, lait)</p> <p>Ratatouille à la niçoise</p> <p>Boulgour bio (Gluten)</p> <p>Saint nectaire aop (Lait) </p> <p>Melon bio </p> <p>Baguette bio locale (Gluten)</p> <p>Baguette bio locale (Gluten)</p> <p>Confiture de framboises bio </p> <p>Lait bio (Lait)</p>		

