



MENU MATERNELLE

Semaine du 02/01/2023 au 06/01/2023.



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Sauté de dinde lr sauce forestière (champignons) <i>(sulfites)</i></p> <p> Blé bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p>Emmental <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>  Pomme bio locale</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p>Pain au lait <i>(gluten, lait, œuf)</i></p> <p>Compote de pommes et abricots allégée en sucres</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Salade iceberg</p> <p> Vinaigrette moutarde bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p> Fricassée de lentilles bio, légumes bio et pdt bio</p> <p></p> <p> Pont l'Évêque AOP <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>Compote de pommes allégée en sucre</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p> Clémentine bio</p>	<p> Filet de merlu PMD sauce citron <i>(poisson, céleri, gluten, lait)</i></p> <p> Purée de potiron et pommes de terre <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>  Yaourt nature local bio</p> <p>Quart de lait <i>(lait)</i></p> <p>et dosette de sucre blanc</p> <p></p> <p>  Pomme bio locale</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Chocolat noir (tablette)</p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p>Potage de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. verts, petits pois) <i>(céleri)</i></p> <p> et emmental râpé <i>(lait)</i></p> <p>Rôti de veau bio sauce charcutière (moutarde, cornichon) <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p>Petits pois extra fins</p> <p></p> <p>Galette des Rois <i>(fruit à coque, gluten, lait, œuf)</i></p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p>Barre pâtissière à partage <i>(gluten, lait, œuf)</i></p> <p> Banane bio</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>  Carottes râpées bio local</p> <p> Vinaigrette bio moutarde à l'ancienne <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p>Fusilli bio aux épinards bio et chèvre <i>(lait, gluten)</i></p> <p></p> <p>Fromage blanc bio local de</p> <p>  Sigy <i>(lait)</i></p> <p>et dosette de sucre blanc</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Miel</p> <p>Compote de pommes allégée en sucre</p>





MENU MATERNELLE



Semaine du 09/01/2023 AU 13/01/2023

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Chou blanc bio local</p> <p> Vinaigrette bio au soja (gluten, soja, sulfites)</p> <hr/> <p> Pavé de colin d'Alaska PMD sauce coco, citron (poisson, céleri, gluten, lait)</p> <p> Riz bio</p> <hr/> <p>Yaourt aromatisé (lait)</p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <hr/> <p>Gaufre poudrée (soja, gluten, œuf)</p> <p> Clémentine bio</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade de betteraves bio Vinaigrette moutarde bio (moutarde, sulfites)</p> <hr/> <p>Sauce aux trois fromages (mozzarella, bleu, fromage italien) (gluten, lait, œuf)</p> <p> Coquillettes bio (gluten)</p> <hr/> <p>Fromage fondu kiri (lait)</p> <p> Poire bio local</p> <hr/> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p> Confiture de fraises bio</p> <p> Lait bio (lait)</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Carottes râpées bio local Vinaigrette bio aux herbes (moutarde, sulfite)</p> <hr/> <p>Enchilada (Haricots rouges, maïs) (lait)</p> <p>Tortilla de blé (gluten)</p> <hr/> <p>Fromage blanc bio local de Sigy (lait)</p> <p> dosette de sucre blanc</p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <hr/> <p>Boudoirs (gluten, lait, œuf)</p> <p>Compote de pommes allégée en sucre</p>	<p>*** Menu Berbère ***</p> <p> Poulet LR</p> <p> Semoule bio (gluten)</p> <p>Légumes couscous (céleri, lait, moutarde)</p> <hr/> <p> Yaourt nature local bio Quart de lait (lait)</p> <p>Miel</p> <hr/> <p>Clémentine bio</p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <hr/> <p> Baguette bio (gluten)</p> <hr/> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p> Banane bio</p>	<p> Goulash de boeuf LR (paprika doux, tomate)</p> <p>Petits pois extra fins</p> <p> Riz bio</p> <hr/> <p> Saint Nectaire AOP (lait)</p> <hr/> <p> Banane bio</p> <hr/> <p> Baguette bio (gluten)</p> <hr/> <p> Pain aux noix bio (gluten, fruit à coques) et beurre (lait)</p> <p> Lait bio (lait)</p>





MENU MATERNELLE



Semaine du 16/01/2023 au 20/01/2023

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Boulettes de bœuf CHAR sauce provençale</p> <p> Pennes bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p>Gouda <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Clémentine bio</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Chocolat au lait (tablette) <i>(soja, lait)</i></p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade verte bio</p> <p> Vinaigrette bio au miel <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p>Parmentier de lentilles corail <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>Yaourt nature local bio</p> <p> Quart de lait <i>(lait)</i></p> <p>Sucre dose</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p>Madeleine <i>(gluten, œuf)</i></p> <p> Kiwi bio</p>	<p> Émincé de bœuf LR sauce poivrade <i>(sulfites)</i></p> <p> Riz bio et petits légumes</p> <p></p> <p>Mimolette <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Pomme bio locale</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p>Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p>Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Chou chinois</p> <p>Vinaigrette bio et citron</p> <p></p> <p>Pizza tomate fromage <i>(gluten, lait)</i></p> <p></p> <p> Fromage blanc bio local de Sigy <i>(lait)</i></p> <p>et dosette de sucre blanc</p> <p></p> <p>Purée de pomme bio parfumée à la fleur d'oranger cuisinée par nos équipes</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p>Petits beurre <i>(gluten, lait, œuf)</i></p> <p> Banane bio</p>	<p>Potimenter de poisson PMD (purée de potiron et pommes de terre)</p> <p> poisson, céleri, gluten, lait</p> <p></p> <p>Pointe de Brie <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Banane bio</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p>Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Confiture de fraises bio</p> <p>Lait bio <i>(lait)</i></p>





MENU MATERNELLE



Semaine du 23/01/2023 au 27/01/2023

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>  Chou rouge frais bio local Vinaigrette bio moutarde à l'ancienne <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p>—</p> <p>Haricots rouges et maïs façon chili</p> <p>—</p> <p> Pennes bio <i>(gluten)</i></p> <p>Fromage frais Carré frais <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p>Compote de pommes allégée en sucre</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>—</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Chocolat noir (tablette)</p> <p> Orange bio</p>	<p> Sauté de veau bio sauce aux olives</p> <p>  Lentilles mijotées bio <i>(céleri)</i></p> <p>Emmental <i>(lait)</i></p> <p>  Pomme bio locale</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>—</p> <p>Barre pâtissière à partage <i>(gluten, lait, œuf)</i></p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p> Céleri rémoulade bio <i>(moutarde, œuf, sulfites, céleri)</i></p> <p>—</p> <p> Poisson blanc pané croustillant <i>(gluten, lait)</i></p> <p>—</p> <p> Épinards branches à la crème <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p> Petit suisse nature bio <i>(lait)</i></p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>—</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Fromage fondu Vache qui rit <i>(lait)</i></p> <p> Pomme bio</p>	<p> Salade verte bio</p> <p> Vinaigrette bio au pesto <i>(lait, œuf)</i></p> <p> Dés de cantal AOP <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p>Saucisse de volaille façon chipolatas</p> <p> Purée Crécy (purée de carottes et pommes de terre)</p> <p>—</p> <p> Gâteau Vendéen cuisiné par nos équipes <i>(gluten, œuf)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>—</p> <p>Pain aux raisins <i>(gluten)</i></p> <p>et beurre <i>(lait)</i></p> <p> Orange bio</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Œuf dur bio <i>(œuf)</i></p> <p> Mayonnaise bio <i>(moutarde, œuf)</i></p> <p>—</p> <p>Riz bio et légumes aux épices</p> <p>—</p> <p> Banane bio</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>—</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Pâte à tartiner bio <i>(fruit à coques, lait)</i></p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>





MENU MATERNELLE



Semaine du 30/01/2023 au 03/02/2023

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Velouté de potiron et pommes de terre <i>(céleri, lait)</i></p> <p> Sauté de porc* Ir au curry  Sauté de dinde Ir au curry <i>(moutarde)</i></p> <p> Haricots verts extra fins</p> <p></p> <p>  Pomme bio locale</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p>Madeleine <i>(gluten, œuf)</i></p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>  Salade verte bio  Vinaigrette bio aux herbes <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p>Dahl de lentilles corail <i>(lait, moutarde)</i></p> <p> et riz bio</p> <p></p> <p>Yaourt aux fruits <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>Compote de pommes et bananes allégée en sucre</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Chocolat au lait (tablette) <i>(lait, soja)</i></p> <p> Pomme bio</p>	<p> Rôti de veau bio au romarin</p> <p>Purée cuisinée par nos équipes de pommes de terre bio local <i>(lait)</i></p> <p> </p> <p> Cantal AOP <i>(lait)</i></p> <p> Clémentine bio</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p>  Endive bio Vinaigrette bio balsamique au miel <i>(sulfites)</i> et édam <i>(lait)</i></p> <p> Filet de merlu PMD sauce citron <i>(poisson, gluten, lait, céleri)</i></p> <p> Epinards branches à la crème <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>Crêpe nature sucrée <i>(lait, œuf, gluten)</i></p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p>Gaufre poudré <i>(soja, gluten, œuf)</i></p> <p> Banane bio</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>  Salade de betteraves bio Vinaigrette bio à la ciboulette <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p> Dés de mimolette <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Couscous de légumes bio <i>(gluten, soja, moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p> Banane bio</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p>Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Chocolat noir (tablette)</p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>





































MENU MATERNELLE

Semaine du 06/02/2023 au 10/02/2023



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
  Sauté de bœuf LR sauce dijonnaise <i>(moutarde)</i>   Lentilles mijotées bio <i>(céleri)</i>  Emmental <i>(lait)</i>    Pomme bio locale  Baguette bio <i>(gluten)</i>  Baguette bio <i>(gluten)</i>  Confiture d'abricots bio  Compote de pommes allégée en sucre	*** Menu Végétarien ***   Chou blanc bio local  Vinaigrette bio au miel <i>(sulfites)</i>  Sauce aux trois fromages (mozzarella, bleu, fromage italien) <i>(gluten, lait, œuf)</i>  Pennes bio <i>(gluten)</i>   Yaourt nature local bio Quart de lait <i>(lait)</i> et dosette de sucre blanc  Baguette bio <i>(gluten)</i>  Pain au lait <i>(gluten, lait, œuf)</i>  Pomme bio	Potage Crecy Des de Mimolette <i>(lait)</i>   Filet de cabillaud PMD sauce crème aux herbes <i>(céleri, gluten, lait, poisson)</i>  Purée de potiron et pommes de terre <i>(lait)</i>   Orange bio  Baguette bio <i>(gluten)</i>  Baguette bio <i>(gluten)</i> Chocolat au lait (tablette) <i>(lait, soja)</i> Lait bio <i>(lait)</i>	*** Menu Végétarien ***   Salade verte bio vinaigrette bio au pesto <i>(lait, œuf)</i>    Mélange boulgour brocolis maïs et haricots rouges bio <i>(gluten)</i>  Fromage frais Carré frais <i>(lait)</i>   Purée de pomme fraîche bio parfumée à la cannelle cuisiné par nos équipes   Baguette bio <i>(gluten)</i>  Petits beurre <i>(gluten, lait, œuf)</i>  Banane bio	 Nuggets de poulet DCG <i>(gluten)</i>   Riz bio   Carottes fraîches bio   Saint Nectaire AOP <i>(lait)</i>   Banane bio  Baguette bio <i>(gluten)</i>  Pain aux noix bio <i>(gluten, fruit à coques)</i> Miel Lait bio <i>(lait)</i>



MENU MATERNELLE



Semaine du 13/02/2023 au 17/02/2023.

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>  Tajine marocain p.chiche, semoule bio <i>(gluten, fruit à coques, moutarde)</i></p> <p></p> <p>Camembert <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>  Pomme bio locale</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p>Madeleine <i>(gluten, œuf)</i></p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p>Mâche</p> <p> Vinaigrette bio et citron</p> <p></p> <p> Sauté de veau bio marengo</p> <p>Petits pois extra fins</p> <p></p> <p> Yaourt nature local bio Quart de lait <i>(lait)</i></p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Chocolat noir (tablette)</p> <p> Clémentine bio</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>  Carottes râpées bio local</p> <p> Vinaigrette moutarde bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p> Omelette bio <i>(œuf)</i></p> <p> Pennes bio <i>(gluten)</i></p> <p>Ratatouille à la niçoise</p> <p></p> <p>Edam <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>Compote de pommes et cassis allégée en sucre</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p> baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Confiture de fraises bio</p> <p> Compote de pommes allégée en sucre</p>	<p> Meunière colin d'Alaska PMD <i>(gluten, œuf, poisson)</i></p> <p> Épinards branches à la crème <i>(lait)</i></p> <p> Emmental bio <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Banane bio</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Boudoir <i>(gluten, lait, œuf)</i></p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p>  Rôti de porc* LR au curry et  Rôti de dinde LR sauce au curry <i>(moutarde)</i></p> <p> Purée Crécy (purée de carottes et pommes de terre)</p> <p></p> <p>Fromage blanc bio local de</p> <p>  Sigy <i>(lait)</i></p> <p> Sucre de canne CE</p> <p></p> <p> Gâteau au citron maison cuisiné par nos équipes <i>(gluten, œuf)</i></p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p> Banane bio</p>





MENU MATERNELLE



Semaine du 20/02/2023 au 24/02/2023.

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** Vacances ***</p> <p>Potage de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. verts, petits pois) <i>(céleri)</i> et emmental râpé <i>(lait)</i></p> <hr/> <p>Pavé de colin d'Alaska PMD sauce citron <i>(céleri, gluten, lait, poisson)</i></p> <hr/> <p> Riz bio</p> <hr/> <p> Pomme bio locale</p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p>Crème de marron Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p>*** Vacances ***</p> <p> Poulet LR Gratin de chou fleur <i>(lait, gluten)</i></p> <hr/> <p>Camembert <i>(lait)</i></p> <hr/> <p> Orange bio</p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p>Pain aux raisins <i>(gluten)</i> et beurre <i>(lait)</i></p> <hr/> <p> Kiwi bio</p>	<p>*** Vacances ***</p> <p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Mâche Vinaigrette bio moutarde à l'ancienne <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <hr/> <p> Clafoutis brocolis, pommes de terre bio et mozzarella maison (œuf bio) <i>(œuf, lait, gluten)</i></p> <hr/> <p>Yaourt aromatisé <i>(lait)</i></p> <hr/> <p>Compote de pommes et bananes allégée en sucre</p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Gaufre poudrée <i>(lait, gluten, œuf)</i> Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p>*** Vacances ***</p> <p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Carottes râpées bio local Vinaigrette bio balsamique <i>(sulfites)</i></p> <hr/> <p> Tarte aux fromages cuisiné par nos équipes <i>(œuf, gluten, lait)</i></p> <hr/> <p>Compote de pommes et poires allégée en sucre</p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p>Fromage fondu kiri <i>(lait)</i></p> <hr/> <p> Banane bio</p>	<p>*** Vacances ***</p> <p> Sauté de boeuf lr sauce poivrade (oignon, carotte, vinaigre, herbes)</p> <hr/> <p> Lentilles mijotées bio <i>(céleri)</i></p> <hr/> <p> Pont l'Évêque AOP <i>(lait)</i></p> <hr/> <p> Banane bio</p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Pâte à tartiner bio <i>(fruit à coque, lait)</i> Lait bio <i>(lait)</i></p>

