



Menus Maternelle

Semaine du 30 Septembre au 04 Octobre 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS DURABLE	VENDREDI
Salade du chef	Quiche lorraine	Crème de lentilles	Carottes râpées
Chipolatas aux herbes	Rôti de dinde au jus	Tortis aux légumes croquants (carottes, courgettes, oignons)	Calamars à la romaine, citron
Pommes sautées	Purée d'haricots verts	Emmental râpé	Ratatouille & Riz
Rondelé nature	Emmental	Fromage blanc	St Paulin
Compote pomme/cassis	Pomme	Raisin	Cake au chocolat

Viande Bovine Française

Fabrication maison

Label Rouge

Produit local

Agriculture Biologique

Du pain est servi à tous les repas

Poissons issus de pêche
ou d'élevage responsables
























Origine France



Menus Maternelle

Semaine du 07 au 11 Octobre 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade grecque  (tomate, concombre, oignon, féta)	Betteraves, maïs, salade verte   	Tomate mozzarella 	 Cake au jambon de poulet 
Escalope de volaille sauce suprême  	Porc au caramel 	Hachis parmentier de bœuf  	Filet de poisson meunière, citron
Brocolis vapeur	Riz tai		 Epinards branche béchamel 
Yaourt arôme 	P'tit Louis	Tome des Alpes	Brie
Donuts	Ananas frais	Liégeois au chocolat	Raisin
Viande Bovine Française  Fabrication maison 	Label Rouge  Produit local 	Agriculture Biologique  Du pain  est servi à tous les repas	Poissons issus de pêche ou d'élevage responsables  Origine France 




























Menus Maternelle

Semaine du 14 au 18 Octobre 2024

ESCALE AUTOMNALE





LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Toast de chèvre   	Concombre à la menthe 	Velouté de potiron  	Salade club   
 Escalope viennoise, citron	 Filet de poisson à l'indonésienne 	 Bœuf bourguignon aux saveurs d'Automne 	 Omelette nature 
Gratin de chou fleur & pommes de terre 	Purée de patate douce 	Coquillettes, emmental râpé	Poêlée de légumes Automnale 
Mimolette	Camembert 	St Morêt	Yaourt nature 
Orange	Mousse au chocolat	Pomme  	 Cake aux poires 

Viande Bovine Française 
 Fabrication maison 

Label Rouge 
 Produit local 

Agriculture Biologique 
 Du pain  est servi à tous les repas

Poissons issus de pêche
 ou d'élevage responsables 
 Origine France 



Menus Maternelle

Semaine du 21 au 22 Octobre 2024



LUNDI	MARDI REPAS USA	JEUDI	VENDREDI
Grillé au fromage	Salade César 		
Filet mignon de porc au jus	Hamburger de bœuf 	VACANCES DE LA TOUSSAINT	VACANCES DE LA TOUSSAINT
Haricots verts extra fins	Potatoes		
Six de Savoie	Assortiment de fromages & laitages 		
Banane	Glace		

Viande Bovine Française

Fabrication maison

Label Rouge

Produit local

Agriculture Biologique

Du pain est servi à tous les repas

Poissons issus de pêche
ou d'élevage responsables

Origine France