



























# Menus Maternelle


## Semaine du 26 au 30 Avril 2021



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Mini bruschetta   	Salade composée   	Carottes râpées  	Taboulé (semoule)  
Rôti de porc au jus	Poulet rôti  au jus 	Boulettes de bœuf  sauce tomate 	Omelette au fromage 
Frites	Ratatouille	 Coquillettes, emmental râpé	Petits pois carottes cuisinés 
Emmental	Fromage blanc  	Six de Savoie	Tome  
Pomme  	Eclair au chocolat	Cocktail de fruits au sirop	Fraises 

Viande Bovine Française 

Fabrication maison 

Label Rouge 

Produit local 


























Agriculture Biologique   
Du pair  est servi à tous les repas



# Menus Maternelle

## Semaine du 03 au 07 Mai 2021






























LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS INDIEN	VENDREDI
Toast de chèvre  	Œuf dur mayonnaise	Samoussa & Raïta de concombre 	Salade verte   , tomate, cœurs de palmier 
Escalope cordon bleu	Cappelettis au jambon  (Maison des pâtes)	Poulet tandoori 	Pavé de hoki sauce vierge 
Poêlée campagnarde	Emmental râpé & Parmesan râpé	Riz  safrané 	Barigoule de légumes 
Rondelé nature	Yaourt aromatisé 	Mimolette	St Paulin 
Pomme  	Fraises	Lassi à la mangue 	4/4  aux pépites de chocolat 
Viande Bovine Française  Fabrication maison 	Label Rouge  Produit local 	Agriculture Biologique  Du pair  est servi à tous les repas	



# Menus Maternelle

## Semaine du 10 au 14 Mai 2021














LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI REPAS 100% BIO
Tomate  , maïs 	Pizza 		Carottes râpées  
Saucisse de Francfort	Rôti de dinde  au jus	ASCENSION	Bolognaise de bœuf   
Purée de pommes de terre	Brocolis  du Chef 		Coquillettes  emmental râpe
Emmental 	Tome  		Yaourt nature 
Compote de poire	Fraises  		Salade de fruits  & ganache  
Viande Bovine Française  Fabrication maison 	Label Rouge  Produit local 	Agriculture Biologique  Du pair  est servi à tous les repas	



# Menus Maternelle


## Semaine du 24 au 28 Mai 2021



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	Tomate, mozzarella 	Melon Charentais	Taboulé (semoule  ) 
LUNDI DE PENTECOTE	Steak haché de bœuf 	Sauté de veau marengo 	Calamars à la romaine, citron
	Pommes rissolées	Polenta 	Mélange de légumes (haricots plats, duo de carottes)
	Six de Savoie	Emmental 	Tome  
	Ananas frais	Liégeois au chocolat	Fraises  

Viande Bovine Française 

Fabrication maison 

Label Rouge 

Produit local 

Agriculture Biologique   
Du pair  est servi à tous les repas