



# Menus Maternelle

## Semaine du 04 au 08 Octobre 2021



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Friand au fromage	Salade battavia, tomate, maïs	Rosette, beurre	Carottes rapées
Pilon de poulet rôti	 Capeletis au jambon, sauce au beurre (Maison des pâtes) Emmental râpé & parmesan râpé	Blanquette de veau	Filet de colin sauce vierge
Purée d'haricots verts		Riz	Poêlée campagnarde
Yaourt fermier	Chanteneige Brebis crème	Tome	St Paulin
Orange Raisin	Flan vanille nappé caramel	Ananas frais Pomme	Beignet au chocolat
Viande Bovine Française Fabrication maison	Label Rouge Produit local	Agriculture Biologique Du pair  est servi à tous les repas	





























# Menus Maternelle

## Semaine du 11 au 15 Octobre 2021

### Tous fous du goût !!!

### Epices & herbes fraîches

































LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre à la menthe 	Tartine normande 	Asperges, tomate 	Feuilles de chêne, œufs durs, croûtons, lardons fumés <b>sauce aneth</b> 
Escalope de volaille  <b>sauce crème ciboulette</b> 	Beignets de poisson, citron	 Boulettes de bœuf <b>sauce curry</b> 	Rôti de porc au jus
 Tortis, emmental râpé	Purée de courgettes  	Semoule	<b>Jeunes carottes au cumin</b> 
Tome 	Emmental 	Fromage blanc 	Rondelé nature P'tit Louis
Crème dessert vanille, <b>cannelle</b>	<b>Orange à la cannelle</b> 	Raisin  Pomme  	<b>Gâteau à l'ananas &amp; aux épices</b> 
Viande Bovine Française  Fabrication maison 	Label Rouge  Produit local 	Agriculture Biologique  Du pair  est servi à tous les repas	



# Menus Maternelle

## Semaine du 18 au 22 Octobre 2021



















LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Bruschetta 	 Carottes râpées  	  Salade batavia, tomate, maïs 	Bâtonnets de légumes  sauce fromage blanc ciboulette 
Nuggets de poulet	Coquillettes à la carbonara  Emmental râpé & parmesan râpé	Rôti de bœuf  au jus 	Omelette  au fromage 
Brocoli du chef  		Purée de pomme de terre	Petit pois carottes cuisinés
Edam Mimolette	Tome  	Six de savoie Chanteneige	Yaourt nature  
Pomme   Orange	Compote de pomme  Cocktail de fruits	Glace	Cake au chocolat 
Viande Bovine Française  Fabrication maison 	Label Rouge  Produit local 	Agriculture Biologique  Du pair  est servi à tous les repas	



# Menus Maternelle

## Semaine du 25 au 29 Octobre 2021



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé  	Salade du chef   		
Escalope viennoise	Sauté de porc marengo 	VACANCES DE LA TOUSSAINT	VACANCES DE LA TOUSSAINT
Gratin de potiron 	Riz		
Gouda 	Assortiment de fromage & laitages		
Ananas frais Pomme  	Assortiment de fruits		
Viande Bovine Française  Fabrication maison 	Label Rouge  Produit local 	Agriculture Biologique  Du pair  est servi à tous les repas	