


































# Menus Maternelle

## Semaine du 03 au 07 Janvier 2022



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté de potiron  	Toast de chèvre   	Carottes râpées  	Salade du Chef   
Steak haché de bœuf 	Filet de poisson pané, citron	Omelette ciboulette  	Daube de bœuf  
Frites	Purée de courgettes  	Trio de légumes  	Gnocchis, emmental râpé
St Paulin  Gouda	Six de Savoie Rondelé nature	Tome des Alpes Emmental	Fromage blanc  Yaourt nature
Clémentine Pomme  	Banane Ananas frais	Galette des Rois 	Cocktail de fruits au sirop Compote de pomme 
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 Janvier 2022







































LUNDI	MARDI	JEUDI JOURNEE DU GOUT MONEGASQUE	VENDREDI
Melon jaune	Friand au fromage	Potage de légumes	Salade composée
Rôti de porc au jus	Pilon de poulet rôti	Filet de maquereau sauce beurre mandarine	Lasagnes de bœuf
Poêlée de brocolis	Haricots verts extra fins	Purée de Crosne & sauté de Crosne	
P'tit Louis Croc'Lait	Yaourt fermier Fromage blanc	Emmental Edam	Tome Mimolette
Gaufre, coulis de chocolat Madeleine	Banane Pomme	Clémentine Ananas frais	Liégeois au chocolat Liégeois à la vanille
Viande Bovine Française Fabrication maison	Label Rouge Produit local	Agriculture Biologique Du pair  est servi à tous les repas	



# Menus Maternelle

## Semaine du 17 au 21 Janvier 2022

























LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Bruschetta   	Salade César   	Rosette, salade verte  	Velouté de carottes  
  Escalope de volaille sauce forestière	  Raviolis de bœuf sauce tomate (Maison des pâtes)	Fingers de poisson, citron	Saucisse de francfort
 Epinards branche béchamel 	Emmental râpé & Parmesan râpé	Gratin de potiron  	Lentilles cuisinées
St Bricet Brebis Crème	Camembert   Coulommiers	Tome   St Paulin	Fromage blanc   Yaourt nature
Orange Poire  	Compote de poire Pêche au sirop	 Cake au citron  Dolcetto à la vanille	Clémentine Pomme  
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 Janvier 2022



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé  	Carottes râpées   		Velouté de potiron  
Filet de poisson meunière, citron	 Sauté de dinde au curry 	FERIE	Farfalles à la carbonara 
Purée de brocolis 	Semoule 		Emmental râpé
Yaourt aromatisé  Fromage blanc aux fruits	Chanteneige Rondelé nature		St Paulin  Emmental
Clémentine Ananas frais	Flan vanille nappé caramel Flan vanille		Pomme   Orange
Viande Bovine Française  Fabrication maison 	Label Rouge  Produit local 	Agriculture Biologique  Du pair  est servi à tous les repas	