

























# Menus Maternelle

## Semaine du 02 au 06 Mai 2022






















LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	Bruschetta  	Salade du Chef   	Carottes râpées  
FERIE	Nuggets de poulet	  Raviolis de bœuf (Maison des Pâtes) sauce tomate	Pavé de merlu sauce vierge 
	Petits pois carottes	Emmental râpé & Parmesan râpé	Poêlée de brocolis 
	Yaourt nature  Fromage blanc	Mimolette Edam	Rondelé nature Chanteneige
	Orange Pomme  	Fraises Ananas frais	 Quatre quart aux pépites de chocolat  Madeleine
Viande Bovine Française  Fabrication maison 	Label Rouge  Produit local 	Agriculture Biologique  Du pair  est servi à tous les repas	



# Menus Maternelle

## Semaine du 09 au 13 Mai 2022































LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Tomate, maïs 	Friand au fromage	Salade composée  	
Saucisse de Francfort	Rôti de dinde  au jus 	 Coquillettes à la bolognaise de bœuf  Emmental râpé	<b>GRAND PRIX HISTORIQUE</b>
Purée de pommes de terre	Barigoule de légumes  		
Emmental  Camembert	Tome   St Paulin	Croc'Lait P'tit Fondu	
Compote pomme/banane Poire au sirop	Fraises Banane	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 16 au 20 Mai 2022















LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves	Toast de chèvre  	Carottes râpées  	 Salade verte, tomate, croûtons 
Steak haché de bœuf 	Rôti de porc au jus	Filet de poisson meunière, citron	Sauté de veau Marengo 
Pommes rissolées	Purée de carottes  	Haricots verts extra fins	Riz 
Yaourt fermier  Fromage blanc aromatisé	Tome  Emmental	Brebis crème Six de Savoie	Gouda  Edam
Ananas frais Pomme  	Fraises Banane	  Gâteau au yaourt    Gâteau au yaourt & coulis de chocolat 	Flan à la vanille Flan vanille nappé caramel
Viande Bovine Française  Fabrication maison 	Label Rouge  Produit local 	Agriculture Biologique  Du pair  est servi à tous les repas	



# Menus Maternelle

## Semaine du 23 au 27 Mai 2022



LUNDI	MARDI REPAS USA	JEUDI	VENDREDI
Melon Charentais	Salade César  		
Escalope de volaille forestière 	Hamburger de bœuf  	ASCENSION & GRAND PRIX DE MONACO	GRAND PRIX DE MONACO
Mélange de légumes (haricots plats, duo de carottes)	Potatoes		
Rondelé nature Chanteneige	Tome 		
Donuts Donuts cacao	Glace		
Viande Bovine Française  Fabrication maison 	Label Rouge  Produit local 	Agriculture Biologique  Du pair  est servi à tous les repas	