

























# Menus Maternelle

## Semaine du 30 Mai au 03 Juin 2022













LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate  maïs 	Bruschetta 	Carottes râpées  	Salade club  
Ailerons de poulet	Filet de poisson pané, citron	Omelette au fromage 	Colombo de porc 
Pommes sautées	Haricots verts extra fins	Courgettes au basilic	 Tortis, emmental râpé
Tome  des Alpes Emmental	Fraidou Saint Bricet	Fromage blanc aromatisé  Yaourt aromatisé	St Paulin Gouda
Compote de pomme  Cocktails de fruits	Pastèque Pomme  	Cake au chocolat  Madeleine	Ananas frais Orange
Viande Bovine Française  Fabrication maison 	Label Rouge  Produit local 	Agriculture Biologique  Du pair  est servi à tous les repas	





# Menus Maternelle

## Semaine du 06 au 11 Juin 2022



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	Rosette, cornichons	Salade du Chef  	Concombre au yaourt 
LUNDI DE PENTECOTE	Escalope cordon bleu		Filet de colin sauce vierge 
	Petits pois carottes 	Lasagnes de bœuf  	Trio de légumes 
	Fromage blanc  Yaourt nature	Emmental  Edam	Rondelé nature Chanteneige
	Melon charentais Pastèque	Flan à la vanille Flan au chocolat	Beignet au chocolat Beignet à la framboise

Viande Bovine Française   
Fabrication maison 

Label Rouge   
Produit local 















Agriculture Biologique   
Du pair  est servi à tous les repas



# Menus Maternelle

## Semaine du 13 au 17 Juin 2022





























LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI ECO-RESPONSABLE
Salade verte champignons, olives   	Taboulé  		
Hachis parmentier de boeuf  	Beignets de poisson, citron	FETE DIEU	
Yaourt fermier Fromage blanc 	Gouda St paulin 		
Compote pomme/banane Poire au sirop	Nectarine Abricot		
Viande Bovine Française Fabrication maison  	Label Rouge Produit local  	Agriculture Biologique Du pair  est servi à tous les repas	



# Menus Maternelle

## Semaine du 20 au 25 Juin 2022



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Toast de chèvre  	Melon charentais	Salade composée   	Carottes râpées   
Escalope viennoise	Filet de hoki à la niçoise 	Bolognaise de bœuf  	Rôti de porc au jus
Poêlée de brocolis 	Riz 	Coquillettes emmental râpé 	Barigoule de légumes 
Camembert Brie	Tome   Emmental	Six de savoie Vache qui rit	Fromage blanc  Yaourt nature
Abricot Nectarine	Mousse au chocolat noir Mousse au chocolat au lait	Pêche Ananas frais	Gâteau marbré   Rocher coco
Viande Bovine Française  Fabrication maison 	Label Rouge  Produit local 	Agriculture Biologique  Du pair  est servi à tous les repas	