




















# Menus Maternelle


## Semaine du 07 au 11 Novembre 2022




| LUNDI   | MARDI   | JEUDI   | VENDREDI  |
|---|---|---|---|
| Grillé au fromage    |  Salade verte,  <br>tomate, cœurs de palmier, croûtons | Endives, mimolette   | Crème de lentilles   |
| Jambon braisé   | Quenelles nature sauce nantua   | Daube de bœuf   | Filet de poisson pané, citron   |
|  Epinards branche béchamel  | Riz    | Gnocchis, emmental râpé   | Carottes vapeur   |
| St Paulin    | Six de Savoie   | Tome des Alpes   | Fromage blanc    |
| Orange  | Crème dessert au chocolat, biscuit  | Compote de fruits   | Pomme   |

Viande Bovine Française 

Fabrication maison 

Label Rouge 

Produit local 























Agriculture Biologique   
Du pair  est servi à tous les repas



# Menus Maternelle

## Semaine du 14 au 18 Novembre 2022

























| LUNDI   | MARDI  | JEUDI   | VENDREDI<br>REPAS NATIONAL  |
|---|--|---|---|
| Taboulé    | Velouté de potiron                | Carottes râpées    | Pissaladière Monégasque   |
| Ailerons de poulet  |  Omelette au fromage               | Rôti de dinde au jus   | Raviolis à la bourrache<br>sauce Daube  |
| Trio de légumes    | Pommes rissolées   | Lentilles cuisinées    | Emmental râpé & Parmesan râpé   |
| Brie   | Yaourt fermier    | Chanteneige   | Fromage blanc  |
| Banane  | Pomme                          | Ananas au sirop   | Bavarois  |
| Viande Bovine Française <br>Fabrication maison  | Label Rouge <br>Produit local  | Agriculture Biologique <br>Du pair  est servi à tous les repas                                    |   |



# Menus Maternelle

## Semaine du 21 au 25 Novembre 2022




























| LUNDI  | MARDI  | JEUDI<br>REPAS JAPONAIS  | VENDREDI  |
|--|--|--|---|
|  Salade du Chef   | Potage de légumes                 | Salade chou, carottes<br>à la Japonaise   | Pizza    |
| Escalope Cordon Bleu   | Rôti de porc au jus  | Poulet Teriyaki   | Filet de cabillaud, sauce crème citron  |
| Poêlée de légumes   | Purée de pommes de terre   | Riz thaï   | Poêlée campagnarde  |
| Emmental    | Brebis crème   | Gouda   | Fromage blanc   |
| Ile flottante  | Clémentine    | Moëlleux à la fleur de cerisier  | Banane      |
| Viande Bovine Française <br>Fabrication maison   | Label Rouge <br>Produit local  | Agriculture Biologique <br>Du pair  est servi à tous les repas |   |



# Menus Maternelle

## Semaine du 28 Novembre au 02 Décembre 2022



| LUNDI   | MARDI  | JEUDI   | VENDREDI   |
|---|--|---|--|
| Mini bruschetta                                     | Melon Jaune  | Velouté de potiron    |  Carottes râpées       |
| Escalope viennoise  | Sauté de porc forestier   |   <br>Coquillettes à la bolognaise de bœuf | Colin en aïoli   |
| Purée de courgettes                                 | Semoule   | Emmental râpé   | Légumes aïoli  |
| Tome   | Chanteneige  | Yaourt fermier   | St Paulin  |
| Ananas frais  | Mousse au chocolat   | Clémentine    |  Cake au chocolat  |
| Viande Bovine Française <br>Fabrication maison  | Label Rouge <br>Produit local  | Agriculture Biologique <br>Du pair  est servi à tous les repas  |  |