



















Menus Maternelle

Semaine du 05 au 09 Décembre 2022


















LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade du Chef  	Toast de chèvre  		Potage de légumes 
Hachis parmentier de bœuf  	Escalope de volaille poêlée		Fagottinis au jambon cru sauce tomate
	Chou fleur béchamel 	FERIE	Emmental râpé & Parmesan râpé
Gouda	Fromage blanc 		Six de Savoie
Compote de pomme 	Orange		Clémentine
Viande Bovine Française  	Label Rouge  	Agriculture Biologique 	
Fabrication maison	Produit local	Du pair  est servi à tous les repas	



Menus Maternelle


Semaine du 12 au 16 Décembre 2022



LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS DE NOEL	VENDREDI
Crème de lentilles 	 Salade César  	Navette mousse de canard & salade verte, tomate cerise, pignons  	Tarte tomate mozzarella basilic 
Rôti de porc au jus	 Boulettes de bœuf sauce tomate	Filet de dinde sauce Noël 	Filet de poisson meunière, citron
Haricots verts extra fins	 Tortis, emmental râpé	Pommes Smile	 Epinards branche béchamel 
Yaourt arôme 	Edam	Brie	Assortiment de fromages & laitages
Ananas frais	Compote pomme/fraise	Bûchette glacée Clémentine Corse Chocolat de Noël	Assortiment de fruits frais  


Viande Bovine Française 

Fabrication maison 

Label Rouge 

Produit local 

Agriculture
Biologique

Du pair  est servi à tous les repas