





Menus Maternelle

Semaine du 04 au 08 juin 2018



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave mimosa	Salade  Niçoise	Carottes  râpées 	Concombre sauce fromage blanc ciboulette
Steak haché de bœuf	Capelettis au jambon (maison des pâtes) 	Omelette aux fines herbes	Filet de colin sauce vierge 
Pommes rissolées	Emmental râpé et parmesan	Poêlée de légumes 	Brocolis  
Fraidou	Fromage blanc 	Tome des Alpes 	Fromage des Pyrénées
Pastèque  	Melon	Cake maison   	Glace + Biscuit

Viande Bovine Française 

Fabrication maison 

Label Rouge 

Produit local 

Agriculture Biologique 
Du pain  : servi à tous les repas



Menus Maternelle

Semaine du 11 au 15 juin 2018



LUNDI	MARDI	Jeudi	VENDREDI
Pissaladière 	Rosette, cornichons	Melon 	Salade verte  thon
Escalope viennoise	Filet de lieu à la niçoise	Rôti de porc au jus	Parmentier de bœuf 
Carottes  hutées	Riz 	Tian de courgette 	
Saint Morêt	Yaourt fermier 	Edam	Emmental 
Salade de fruits frais	Pastèque 	Tarte aux pommes  	Flan vanille nappé au caramel & Biscuit

Viande Bovine Française 

Fabrication maison 

Label Rouge 

Produit local 

Agriculture Biologique 
Du pain  : servi à tous les repas



Menus Maternelle

Semaine du 18 au 22 juin 2018



LUNDI	MARDI	JEUDI La fête des fruits et des légumes frais	VENDREDI
Feuilleté au fromage	Salade verte  tomate, maïs, croûtons	Tomate  , billes de mozzarella, fèves, basilic	Pizza 
Jambon braisé	Filet de poisson sauce diable	Quiche carottes, mimolette 	Rôti de dinde  jus
Chou fleur persillé	Courgettes sautées  	Poêlée (artichaut, petits pois, haricots plats, poivron rouge) façon barigoule 	Haricots verts sautés 
Tomme noire	Petit cotentin	Fromage blanc 	Tome des Alpes 
Abricots  	Mousse au chocolat & biscuit	Framboisier 	Pastèque 

Viande Bovine Française 

Fabrication maison 

Label Rouge 

Produit local 

Agriculture
Biologique 
Du pain  : servi à tous les repas



Menus Maternelle

Semaine du 25 au 29 juin 2018



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI Repas de fin d'année scolaire
Salade Du chef	Carottes râpées Vinaigrette	Salade verte, toast de chèvre	Duo Melon / Pastèque
Beignets de poisson & citron	Sauté de porc sauce marengo	Poulet ôti au jus	Hot dog Wrap pour les adultes
Ratatouille et riz	semoule	Purée de haricots verts	Chips
Edam	Yaourt fermier	Camembert	Petit Louis
Flan pâtissier	Nectarine	Fruits de saison	Glace (cône vanille pour les adultes)

Viande Bovine Française

Fabrication maison

Label Rouge

Produit local

Agriculture Biologique
Du pain : servi à tous les repas