

MENUS MATERNELLE 2 MARS AU 8 MAI 2020

Lundi
02/03/2020


Mardi
03/03/2020



Jeudi
05/03/2020

Vendredi
06/03/2020

ENTRÉES



Pommes de terre au surimi
*Crustacés, Oeufs, Poissons, Gluten, Moutarde,
Soja, Sulfites*

Cake des alpages (tartiflette, lardons,
oignons, pdt) 
Oeufs, Gluten, Lait


Céleri remoulade  
Céleri, Oeufs, Moutarde, Sulfites

Tomates vinaigrette
Moutarde, Sulfites

PLATS

Aiguillette de poulet sauce barbecue 
Moutarde, Sulfites 

Sauté de porc sauce arrabiata  
Pas d'allergènes 

Sauté de dinde sauce forestière
Gluten, Lait 

Colin d'alaska pané 
Poissons, Gluten

GARNITURES

Duo carotte
Céleri

Blé au poivron
Gluten

Courgettes braisées
Gluten

Jardinière de légumes
Céleri

Macaroni 
Gluten

Haricots beurre persillé
Céleri

Pommes de terre vapeur
Pas d'allergènes

Semoule au coulis de tomate
Gluten

PRODUITS

Yaourts naturels 
Lait

LAITIERS

Kiri
Lait

DESSERTS

Fruits 
Pas d'allergènes

Compote allégée tutti frutti
Pas d'allergènes

Mousse au chocolat
Lait

Tarte au citron 
Oeufs, Gluten, Lait

MENUS MATERNELLE 2 MARS AU 8 MAI 2020

Lundi
09/03/2020

Mardi
10/03/2020

Jeudi
12/03/2020

Vendredi
13/03/2020

ENTRÉES

Cubes de betteraves
Pas d'allergènes

Radis au beurre
Lait  

Friand au fromage
Oeufs, Gluten, Lait

Tomate mozzarella
Lait

PLATS

Saucisses de strasbourg
Pas d'allergènes

Steak haché de boeuf sauce barbecue
Moutarde, Sulfites

Pane moelleux au gouda
Oeufs, Gluten, Lait
 **Végétarien**

Beignets de poisson
Poissons, Gluten, Lait, Soja

GARNITURES

Brocolis
Céleri

Epinards en branche
Céleri

Haricots verts
Céleri

Blé pilaf
Gluten

Purée de pomme de terre
Lait

Pommes de terre wedge
Pas d'allergènes

Riz et lentilles à l'indienne
Céleri

Carottes au cumin
Céleri

PRODUITS


Gouda
Lait

LAITIERS

Saint paulin
Lait

DESSERTS

Fruits  
Pas d'allergènes

Semoule au lait
Gluten, Lait 

Salade de fruits frais
Pas d'allergènes

Crumble aux pommes à la cannelle
Gluten, Fruits à coque 

MENUS MATERNELLE 2 MARS AU 8 MAI 2020

Lundi
16/03/2020

Mardi
17/03/2020

Jeudi
19/03/2020

Vendredi
20/03/2020

A l'écoute de ma planète
changement de saison

ENTRÉES

Carottes rapées 
Pas d'allergènes

Salade asiatique
Pas d'allergènes


Cubes de betteraves
Pas d'allergènes

Crêpes au jambon et emmental
Oeufs, Gluten, Lait

PLATS

Cordon bleu de dinde
Gluten, Lait, Soja

Boulettes falafel 
Pas d'allergènes
 **Végétarien**

Rôti de dinde sauce brune
Gluten, Sulfites 

Poisson sauce aux légumes d'été
Crustacés, Poissons, Gluten, Lait



G A R N I T U R E S

Pommes de terre vapeur
Pas d'allergènes

Petits pois à l'étuvé
Pas d'allergènes

Haricots verts persillés
Céleri

Penne rigate 
Gluten

Tomates à la provençale
Gluten

Semoule
Gluten

Riz pilaf
Pas d'allergènes

Ratatouille
Pas d'allergènes

PRODUITS

LAIT I E R S

Petit moule
Lait

Yaourts naturels  
Lait

DESSERTS

Polenta crémeuse au chocolat au lait
Lait, Soja 

Eclair parfum chocolat
Oeufs, Gluten, Lait, Soja

Fruits  
Pas d'allergènes

Gâteau de patates douces
Oeufs, Gluten, Lait 



MENUS MATERNELLE 2 MARS AU 8 MAI 2020

Lundi
23/03/2020

Mardi
24/03/2020

Jeudi
26/03/2020

Vendredi
27/03/2020

ENTRÉES

Salade de riz à la mexicaine
Pas d'allergènes

Salade coleslaw 
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Macédoine mayonnaise
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Mousse de canard
Oeufs, Gluten, Lait

PLATS

Boulettes au mouton sauce provençale
Gluten, Soja

Sauce carbonara
Gluten, Lait

Boeuf façon lomo saltado
Gluten, Sésame 

Tortilla campesina
Oeufs, Lait

 Végétarien

GARNITURES

Carottes persillées
Céleri

Penne rigate
Gluten 

Courgettes braisées
Gluten

Brocolis
Céleri

Semoule
Gluten

Emmental râpé
Lait

Riz pilaf
Pas d'allergènes

Pommes de terre vapeur
Pas d'allergènes

PRODUITS

Mimolette
Lait

LAITIERS

Camembert
Lait

Fondu vache qui rit
Lait

DESSERTS

Fruits  
Pas d'allergènes

Rose des sables
Gluten 

Fruits  
Pas d'allergènes

Yaourt aromatisé
Lait

LE PLAISIR DE BIEN MANGER...

Des menus équilibrés et des recettes variées qui allient produits de qualité et nouveautés !

MENUS MATERNELLE 2 MARS AU 8 MAI 2020

Lundi
30/03/2020

Mardi
31/03/2020

Jeudi
02/04/2020

Vendredi
03/04/2020

ENTRÉES

Radis au beurre
Lait



Salade à la grecque
Lait

Salade verte et dés de mimolette
Lait



Tomate mozzarella
Lait

PLATS

Bolognaise végétarienne
Céleri, Gluten, Soja



Boulettes au mouton façon catalane
Gluten, Soja

Sauté de boeuf sauce au curry
Gluten, Lait, Moutarde



saumon sauce armoricaine
Céleri, Crustacés, Poissons, Gluten, Lait, Soja



GARNITURES

Penne rigate
Gluten



Boullgour aux épices
Gluten

Légumes couscous
Céleri

Epinards en branche béchamel
Gluten, lait

Riz safrané
Pas d'allergènes

Poêlée d'été
Céleri

Purée de pomme de terre
Lait

PRODUITS LAITIERS

Fromage frais demi sel
Lait

DESSERTS

Muffin aux pépites de chocolat
Oeufs, Gluten, Lait, Soja

Crème caramel
Oeufs, Lait

Mousse chocolat vegan
Pas d'allergènes



Yaourt aromatisé
Lait

LE PLAISIR DE BIEN MANGER...

Des menus équilibrés et des recettes variées
qui allient produits de qualité et nouveautés !

MENUS MATERNELLE 2 MARS AU 8 MAI 2020

Lundi
06/04/2020

Mardi
07/04/2020

ENTRÉES

Carottes râpée 
Pas d'allergènes

Pommes de terre à la ciboulette
Pas d'allergènes

PLATS

Chipolatas
Pas d'allergènes


Couscous végétal aux boulettes de soja
Céleri, Gluten, Moutarde, Soja
 **Végétarien**

GARNITURES

Cordiale de légumes
Céleri

Purée à la patate douce
Lait

PRODUITS LAITIERS

Gouda
Lait

DES SERTS

Eclair parfum chocolat
Oeufs, Gluten, Lait, Soja

Compote allégée pomme cassis
Pas d'allergènes

Jeudi
09/04/2020

PÂQUES

Tomates aux olives
Pas d'allergènes

Gigot d'agneau rôti à l'ail
Pas d'allergènes

Duo carotte
Céleri

Pommes de terre wedge
Pas d'allergènes

Gateau type financier choco poire
amande
Oeufs, Gluten, Fruits à coque



Vendredi
10/04/2020

Saucisson à l'ail cornichon
Pas d'allergènes

Colin d'Alaska pané
Poissons, Gluten

Ratatouille
Pas d'allergènes

Riz créole
Pas d'allergènes

Milk Shake à la fraise
Lait

MENUS MATERNELLE 2 MARS AU 8 MAI 2020

Lundi
27/04/2020

Mardi
28/04/2020

Jeudi
30/04/2020

Vendredi
01/05/2020

ENTRÉES

Radis au beurre
Lait




Cubes de betteraves
Pas d'allergènes

Tomate mozzarella
Lait

PLATS

Cordon bleu de dinde
Gluten, Lait, Soja

Galette mexicaine (boulgour, haricots
rouges, poivron)
Oeufs, Gluten  *Végétarien*

Rôti de boeuf au jus
Gluten, Lait



GARNITURES

Ratatouille
Pas d'allergènes

Courgettes au basilic
Céleri

Crumble de carottes au lait de coco
Gluten, Lait



Semoule
Gluten

Gnocchi sauce à la tomate et thym
Gluten

Purée de pomme de terre
Lait

PRODUITS

Petit cotentin
Lait

LAITIERS

Roulé à la framboise
Oeufs, Gluten, Lait, Soja

Fruits  
Pas d'allergènes

Sablé au beurre
Oeufs, Gluten, Lait



Préparé en
cuisine

FERIE

MENUS MATERNELLE 2 MARS AU 8 MAI 2020

Lundi
04/05/2020

Mardi
05/05/2020

Jeudi
07/05/2020

Vendredi
08/05/2020

ENTRÉES


Tomates
Pas d'allergènes

Macédoine à la russe
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Betteraves vinaigrette
Moutarde, Sulfites

PLATS

Kefta à l'orientale
Gluten, Soja

Clafoutis carottes, pommes de terre et
mozzarella  Végétarien
Oeufs, Gluten, Lait

Lasagne au boeuf
Gluten, Lait, Soja

GARNITURES

Blé pilaf
Gluten

Farfalle au romarin 
Gluten

Poêlée d'été
Céleri

Petits pois à l'étuvé
Pas d'allergènes

PRODUITS

Fromage frais demi sel
Lait

LAITIERS

DESSERTS

Poire au chocolat
Lait

Fruits  
Pas d'allergènes

Yaourt aromatisé
Lait

FERIE