

03 menu maternelle et cp a table 01 septembre au 15 octobre 2020

Lundi
31/08/2020

Mardi
01/09/2020

Jeudi
03/09/2020

Vendredi
04/09/2020

ENTRÉES

Macédoine mayonnaise
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Carottes râpées au citron
Pas d'allergènes 


*C'est la fête de la
rentrée*

Pastèque
Pas d'allergènes

Oeuf dur à la mayonnaise
Oeufs, Moutarde, Sulfites

PLATS

Rôti de dinde sauce barbecue
Gluten, Moutarde, Sulfites

Escalope de dinde a la creme
Gluten, Lait, Sulfites 

Cheeseburger
Oeufs, Gluten, Lait, Moutarde, Sésame, Soja, Sulfites

Colin d'alaska pané
Poissons, Gluten

GARNITURES

Courgettes braisées
Gluten

Haricots verts
Céleri

Pommes de Terre rissolées
Pas d'allergènes

Carottes au cumin
Céleri

Pommes de terre vapeur
Pas d'allergènes

Serpentini
Gluten

Riz créole
Pas d'allergènes

PRODUITS LAITIERS

Saint paulin
Lait

Emmental
Lait

DESSERTS

Entremets chocolat
Lait

Banane 
Pas d'allergènes

Petit pot crème glacée
Gluten, Fruits à coque, Lait

Roulé à la myrtille
Oeufs, Gluten, Lait, Soja

03 menu maternelle et cp a table 01 septembre au 15 octobre 2020


Lundi
07/09/2020

Mardi
08/09/2020

Judi
10/09/2020

Vendredi
11/09/2020

SALADES

Concombre rondelles
Pas d'allergènes 

Pastèque
Pas d'allergènes

Radis au beurre
Lait 

Tomates 
Pas d'allergènes

PLATS

Boulettes au boeuf sauce poivrade
Gluten, Lait, Soja

Emincé de porc aux olives
 *Local* *Gluten* 

Tarte aux courgettes et cheddar
Oeufs, Gluten, Lait

Colin d'alaska meunière
Poissons, Gluten, Lait

 *Végétarien*  *Préparé en cuisine*

GARNITURES

Légumes goût aigre douce
Céleri, Soja, Sulfites

Carottes rondelles
Céleri

Riz pilaf
Pas d'allergènes

Coquillettes 
Gluten

Semoule
Gluten

Pommes de terre vapeur
Pas d'allergènes 

Cordiale de légumes
Céleri

PRODUITS

Mimolette
Lait


Brie
Lait

LAITIERS

DESSERTS

Compote allégée pomme
Pas d'allergènes

Yaourt aromatisé
Lait

Cake au chocolat
Oeufs, Gluten, Lait 

Mousse au chocolat au lait
Lait

03 menu maternelle et cp a table 01 septembre au 15 octobre 2020

Lundi
14/09/2020

Mardi
15/09/2020

Jedi
17/09/2020

Vendredi
18/09/2020

ENTRÉES

Oeuf dur sauce cocktail
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Céleri remoulade  Local
Céleri, Oeufs, Moutarde, Sulfites

Betteraves vinaigrette
 *Moutarde, Sulfites*

Maïs et macédoine en salade
Pas d'allergènes

PLATS

Chili con carne
Soja

Sauce carbonara
Gluten, Lait

Boulettes au boeuf sauce à la
provençale
Soja

 Poisson sauce curry
Crustacés, Poissons, Gluten, Lait, Moutarde
 Végétarien

GARNITURES

Brocolis
Céleri

Penne rigate 
Gluten

Epinards en branche béchamel
Gluten, Lait

Carottes rondelles
Céleri

Ratatouille
Pas d'allergènes

Semoule
Gluten

Lentilles 
Pas d'allergènes

PRODUITS

Gouda 
Lait


LAITIERS

Montcadi croute noire
Lait 

DESSERTS

Salade de fruits frais
Pas d'allergènes

Fromage blanc à la crème de
marron
Lait

Gâteau aux myrtilles
Oeufs, Gluten, Lait 

Entremets chocolat
Lait

03 menu maternelle et cp a table 01 septembre au 15 octobre 2020

Lundi
21/09/2020


Mardi
22/09/2020

Judi
24/09/2020

Vendredi
25/09/2020

ENTRÉES

Friand au fromage
Oeufs, Gluten, Lait

Concombre à la menthe
Pas d'allergènes 

Carottes rapées  Local
Pas d'allergènes


Pastèque
Pas d'allergènes

PLATS

Omelette 
Oeufs, Lait 

Haché au veau au cheddar
Lait, Soja

Fajitas aux trois fromages
Gluten, Lait 
 Végétarien

Parmentier de thon à la provençale
Poissons, Gluten, Lait 

GARNITURES

Epinards en branche béchamel
Gluten, Lait

Duo de courgette et béchamel au
parmesan
Gluten, Lait

Haricots verts à l'ail
Céleri

Semoule
Gluten

Riz créole
Pas d'allergènes

Pommes de terre vapeur
Pas d'allergènes 

PRODUITS


Fromage frais demi sel
Lait

LAITIERS

DESSERTS



Banane 
Pas d'allergènes

Flan saveur vanille
Lait

Gâteau au chocolat
Oeufs, Gluten 

Compote allégée pomme fraise
Pas d'allergènes

03 menu maternelle et cp a table 01 septembre au 15 octobre 2020

Lundi 28/09/2020	Mardi 29/09/2020	Jeudi 01/10/2020	Vendredi 02/10/2020
ENTRÉES			
Carottes rapées <i>Pas d'allergènes</i>  Local	Pizza reine <i>Gluten, Lait</i>	Maïs et macédoine en salade <i>Pas d'allergènes</i>	Pâté pure volaille <i>Pas d'allergènes</i>
PLATS			
Haché au poulet sauce aigre douce <i>Soja, Sulfites</i>	Côte de porc grillée <i>Pas d'allergènes</i>   Local	Daube de boeuf à la provençale <i>Gluten</i>  	Colin d'alaska sauce basilic <i>Céleri, Poissons, Gluten, Lait, Soja, Sulfites</i>   Végétarien
GARNITURES			
Crumble de potiron au parmesan <i>Gluten, Lait</i>	Blé pilaf <i>Gluten</i>	Purée de pomme de terre <i>Lait</i>	Coquillettes  <i>Gluten</i>
Lentilles <i>Pas d'allergènes</i> 	Ratatouille <i>Pas d'allergènes</i>		Poireaux béchamel <i>Gluten, Lait</i>
PRODUITS		LAITIERS	
Saint paulin <i>Lait</i> 			Montcadi croute noire <i>Lait</i> 
DESSERTS			
 Banane <i>Pas d'allergènes</i>	Mousse au chocolat <i>Lait</i>	Brownie Mexicain <i>Oeufs</i> 	Salade de fruits frais <i>Pas d'allergènes</i>

03 menu maternelle et cp a table 01 septembre au 15 octobre 2020

Lundi
05/10/2020

Mardi
06/10/2020

Jeudi
08/10/2020

Vendredi
09/10/2020

ENTRÉES

Carottes rapées
Pas d'allergènes 

Oeuf dur à la mayonnaise
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Taboulé à la menthe
Gluten

Salade coleslaw
Oeufs, Moutarde, Sulfites


PLATS

Haché de veau au fromage
Lait, Soja

Jambon fumé grillé
Gluten, Lait
 

Sauté de dinde sauce forestière
Gluten, Lait 

Colin d'alaska pané
Poissons, Gluten


GARNITURES

Courgettes béchamel gratinées
Gluten, Lait

Gratin de coquillettes et crème de
betteraves
Céleri, Gluten, Lait, Soja

Ratatouille
Pas d'allergènes

Cordiale de légumes
Céleri

Purée de pomme de terre
Lait



Riz à l'andalouse
Pas d'allergènes

Semoule
Gluten

PRODUITS

Cantal  




Camembert 

LAITIERS

DESSERTS

crêpe dessert
Oeufs, Gluten, Lait

Yaourt aromatisé
Lait

Banana cake surprise (banane ,
peau )
Oeufs, Gluten, Lait 

Abricots au sirop
Pas d'allergènes

03 menu maternelle et cp a table 01 septembre au 15 octobre 2020

SEMAINE DU GOÛT :

La France et ses Régions

Lundi
12/10/2020

La Savoie

Tomates  Local
Pas d'allergènes

Tartiflette
Lait



Fruits  Local
Pas d'allergènes

Mardi
13/10/2020

Les hauts de France

Crêpes au fromage
Oeufs, Gluten, Lait

Carbonade de boeuf
Gluten, Sulfites



Fondue de chou vert
Pas d'allergènes

Mimolette 
Lait

Gaufre de bruxelles
au sucre glace
Oeufs, Gluten, Lait, Soja

Jeudi
15/10/2020

Île de France

Carottes rapées  Local
Pas d'allergènes

Croque monsieur
à la volaille
Gluten, Lait, Soja



Petits pois à l'étuvé
Pas d'allergènes


Salade verte  Local
Moutarde, Sulfites

Mousse au chocolat
Lait

Vendredi
16/10/2020

La Normandie

Chou rouge  Local
Sulfites

Filet de colin lieu sauce dieppoise
Crustacés, Poissons, Gluten, Lait,
Mollusques  Végétarien



Brocolis béchamel
Gluten, Lait

Penne rigate 
Gluten

Pont l'évêque 
Lait

Riz au lait sauce caramel
Lait  Préparé en
cuisine

ENTRÉES

PLATS

GARNITURES

PRODUITS
LAITIERS

DESSERTS