

DEJEUNER

PÉRIODE : HEBDOMADAIRE, SEMAINE 45 (2022)

menus modifiables selon l'approvisionnement

Maternelle

Lundi 07/11	Mardi 08/11	Mercredi 09/11	Jeudi 10/11	Vendredi 11/11
BATAVIA A LA MIMOLETTE 	POTAGE DE LEG. ET FROM RAPE BIO NATURA 	BOUCHEE A LA REINE 	MACEDOINE MAYONNAISE BIO 	
HACHIS PARMENTIER DE BOEUF 	CUISSE DE POULET AU PAPRIKA 	PEPITES DE COLIN AUX 3 CEREALES 	CROQ FROMAGE SOJA BLE 	
	HARICOTS VERTS A LA VAPEUR CE2 	RIZ AUX LEGUMES 	EPINARDS BRANCHES A LA CREME AGRICONFIANCE 	
YAOURT BIO A LA VANILLE 	BRIE BIO 		FROMAGE FONDU 	
FRUIT DE SAISON 	CHOU AU CHOCOLAT 	COMPOTE DE POMME BIO 	FRUIT DE SAISON 	

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

Type d'aliment

- Produits laitiers
- Féculents
- Végétaux crus
- Végétaux cuits
- Sucres
- Corps gras
- Protides

Pictogramme commercial

- Recette bio
- Label Rouge
- France
- Viande bovine française
- Bleu blanc coeur
- environnementale de niveau 2
- Fait maison
- Sans gluten
- Origine
- Produit MSC
- HVE
- Recette régionale
- Nouvelle recette
- Vegetarien
- Volaille française
- Agriconfiance



DEJEUNER

PÉRIODE : HEBDOMADAIRE, SEMAINE 46 (2022)

menus modifiables selon l'approvisionnement

Maternelle

Lundi 14/11	Mardi 15/11	Mercredi 16/11	Jeudi 17/11	Vendredi 18/11
BLE AU MAIS POIVRONS OLIVE TENDANCE BIO	VELOUTÉ DE BUTTERNUT	BETTERAVES A LA VINAIGRETTE	ENDIVES AUX POMMES	CAROTTES RAPEES ET OEUF DUR BIO
EMINCE DINDE ORANGE MIEL	SAUTE DE PORC	SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLEE	MERLU ET SA SCE CITRON MAISON	AIGUILLETES DE BLÉ PANÉES EPINARD FETA SAUC
CAROTTES VICHY	RIZ PILAF BIO	LENTILLES	BROCOLIS PERSILLES	PUREE 3 LEGUMES PDT
CAMEMBERT BIO		COMTE ORIGINE AOP		
POMME GOLDEN	MOSAIQUE DE FRUITS AU SIROP	CREME VANILLE	YAOURT SUCRE	FRUIT DE SAISON BIO

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

Type d'aliment

- Produits laitiers
- Féculents
- Végétaux crus
- Végétaux cuits
- Sucres
- Corps gras
- Protides

Pictogramme commercial

- Recette bio
- Fait maison
- Recette régionale
- Label Rouge
- Sans gluten
- Nouvelle recette
- France
- Origine
- Vegetarien
- Viande bovine française
- Produit MSC
- Volaille française
- Bleu blanc coeur
- HVE
- Agriconfiance
- environnementale de niveau 2



DEJEUNER

PÉRIODE : HEBDOMADAIRE, SEMAINE 47 (2022)

menus modifiables selon l'approvisionnement

Maternelle

Lundi 21/11	Mardi 22/11	Mercredi 23/11	Jeudi 24/11	Vendredi 25/11
POTAGE DU CULTIVATEUR 	**PIEMONTAISE MAISON PL 	RILLETTE THON	SALADE NORMANDE AU CAMEMBERT	SALADE AU CHEVRE CHAUD
CURRY DE LEGUMES À L'INDIENNE 	AIGUILLETTE DE POULET SCE FORESTIERE	GRATIN DE COQUILLETES BIO AU JAMBON	SAUTE DE BOEUF BOURGUIGNON	SPAGHETTIS BIO AU SAUMON FUME
	HARICOT BEURRE AU BEURRE		PDT GRENAILLES FLEUR SEL THYM	
YAOURT VANILLE BIO 				CANTAL
BANANE BIO 	COMPOTE DE POMME BIO 	TARTE CLAFOUTIS AUX ABRICOTS	FRUIT DE SAISON BIO	TARTE POMME RHUBARBE

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

Type d'aliment

- Produits laitiers
- Féculents
- Végétaux crus
- Végétaux cuits
- Sucres
- Corps gras
- Protides

Pictogramme commercial

- Recette bio
- Label Rouge
- France
- Viande bovine française
- Bleu blanc coeur
- environnementale de niveau 2
- Fait maison
- Sans gluten
- Origine
- Produit MSC
- HVE
- Recette régionale
- Nouvelle recette
- Vegetarien
- Volaille française
- Agriconfiance

DEJEUNER

PÉRIODE : HEBDOMADAIRE, SEMAINE 48 (2022)

menus modifiables selon l'approvisionnement

Maternelle

Lundi 28/11	Mardi 29/11	Mercredi 30/11	Jeudi 01/12	Vendredi 02/12
RILLETTE DE SARDINE AU CITRON 	OEUF MIMOSA BIO 	PATE DE CAMPAGNE 	VELOUTE DE CAROTTES 	QUICHE LORRAINE BANDE 1KG
BOULETTES D'AGNEAU SCE TOMAT	LASAGNES CHEVRE EPINARDS 	CREPE JAMB. ET FROM MAISON 	DOS DE COLIN SAUCE CRUSTACE 	ESCALOPE DE PLT SCE BASQUAISE
LEGUMES DE SAISON BIO 		SALADE FEUILLE DE CHENE	CEREALES GOURMANDES BIO 	HARICOTS VERTS PERSILLES
EMMENTAL BIO 			SAINT PAULIN BIO 	
CLEMENTINE	LIEGEOIS CHOCOLAT BIO 	FAR BRETON AUX PRUNEAUX	FRUIT DE SAISON	GLACE VANILLE BIO

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

Type d'aliment

- Produits laitiers
- Féculents
- Végétaux crus
- Végétaux cuits
- Sucres
- Corps gras
- Protides

Pictogramme commercial

- Recette bio
- Fait maison
- Recette régionale
- Label Rouge
- Sans gluten
- Nouvelle recette
- France
- Origine
- Vegetarien
- Viande bovine française
- Produit MSC
- Volaille française
- Bleu blanc coeur
- HVE
- Agriconfiance
- environnementale de niveau 2

