

Menus maternelles du mois de Juillet



Du 9 au 13 juillet 2018

Du 16 au 20 juillet 2018

Du 23 au 27 juillet 2018

Du 30 juillet au 3 août 2018

lundi

Escalope de dinde sauce
poulette
Carottes – Pommes
noisettes
Fromage
Fruit de saison

Salade de pâtes composée
à l'œuf, jambon, maïs,
tomate, poivron
Fromage
Fruit de saison

Carottes râpées
Rôti de porc au jus
Haricots verts – Pommes
de terre
Petit suisse fruité

Melon
Lasagne
Fromage blanc
coulis de fruits rouges

Mardi

Betteraves
Macaronis
A la bolognaise
Yaourt aromatisé

Salade de tomates
Poisson pané sauce tartare
Purée – Courgettes
braisées
Fromage blanc sucré

Salami
Burger de veau sauce
brune
Tortis au fromage
Compote

Fricassée de volaille aux
poivrons
Purée
Fromage
Fruit de saison

Mercredi

Melon
Brochette à l'orientale
Haricots verts – Pommes
persillées
Millefeuille

Salade fromagère
Pilon poulet
Petits pois – Pommes
fondantes
Brownie

Pastèque
Couscous
Boulettes agneau-merguez
Glacé

Concombres vinaigrette
Poulet rôti
Frites - salade
Yaourt velouté fruit

Jeudi

Chipolatas sauce moutarde
Semoule aux petits
légumes
Fromage
Fruit de saison

Sauté de porc ananas-
coco
Riz
Fromage
Fruit de saison

Parmentier de poisson
Salade
Fromage
Fruit de saison

Filet de poisson sauce
matelote
Julienne de légumes – Riz
Fromage
Beignet au chocolat

Vendredi

Friand fromage
Cubes de poisson sauce
crevettes
Riz
Compote

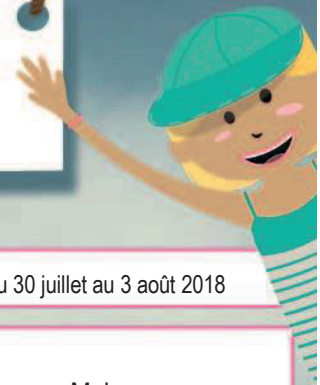
Concombres ciboulette
Steak haché à la
provençale
Frites
Crème dessert saveur
chocolat

Salade de céleri
Tomate farcie
Blé
Ile flottante

Jambon
Salade piémontaise
Fromage
Cocktail de fruits

Les repas servis aux enfants sont équilibrés, variés et contribuent à l'éducation au goût des enfants. Quand un féculent accompagne un légume vert, il reste minoritaire dans l'assiette. Le pain fait partie de l'équilibre du repas et complète l'apport en glucides complexes.

Menus élémentaires du mois de Juillet



Du 9 au 13 juillet 2018

Du 16 au 20 juillet 2018

Du 23 au 27 juillet 2018

Du 30 juillet au 3 août 2018

Lundi

Macédoine de légumes
Escalope de dinde sauce
poulette
Carottes – Pommes
noisettes
Fromage
Fruit de saison

Crêpes farcies
Salade de pâtes composée
à l'œuf, jambon, maïs,
tomate, poivron
Fromage
Fruit de saison

Carottes râpées
Rôti de porc au jus
Haricots verts – Pommes
de terre
Petit suisse fruité

Melon
Lasagne
Fromage blanc
coulis de fruits rouges

Mardi

Betteraves
Macaronis
A la bolognaise
Yaourt aromatisé

Salade de tomates
Poisson pané sauce tartare
Purée – Courgettes
braisées
Fromage blanc sucré

Salami
Burger de veau sauce
brune
Tortis au fromage
Compote

Macédoine de légumes
Fricassée de volaille aux
poivrons
Purée
Fromage
Fruit de saison

Mercredi

Melon
Brochette à l'orientale
Haricots verts – Pommes
persillées
Millefeuille

Salade fromagère
Pilon poulet
Petits pois – Pommes
fondantes
Brownie

Pastèque
Couscous
Boulettes agneau-merguez
Glace

Concombres vinaigrette
Poulet rôti
Frites - salade
Yaourt velouté fruit

Jeudi

Surumi
Chipolatas sauce
moutarde
Semoule aux petits
légumes
Fromage
Fruit de saison

Œufs mayonnaise
Sauté de porc à l'ananas
Riz
Fromage
Fruit de saison

Pizza
Parmentier de poisson
Salade
Fromage
Fruit de saison

Tomates persillade
Filet de poisson sauce
matelote
Julienne de légumes – Riz
Fromage
Beignet au chocolat

Vendredi

Friand fromage
Cubes de poisson sauce
crevettes
Riz
Compote

Concombres ciboulette
Steak haché à la
provençale
Frites
Crème dessert saveur
chocolat

Salade de céleri
Tomate farcie
Blé
Ile flottante

Radis beurre
Jambon
Salade piémontaise
Fromage
Cocktail de fruits

Les repas servis aux enfants sont équilibrés, variés et contribuent à l'éducation au goût des enfants. Quand un féculent accompagne un légume vert, il reste minoritaire dans l'assiette. Le pain fait partie de l'équilibre du repas et complète l'apport en glucides complexes.

Menus maternelles du mois d'Août



Du 6 au 10 août 2018

Du 13 au 17 août 2018

Du 20 au 24 août 2018

Du 27 au 31 août 2018

Lundi

Céleri en rémoulade
Poisson à la basquaise
Riz
Liégeois saveur chocolat

Salade de concombres
Raviolis
Fromage blanc
aux fruits

Friand fromage
Escalope de volaille sauce
crème
Jardinière de légumes
Yaourt sucré

Macédoine de légumes
Omelette
Pommes sautées – salade
Flan saveur caramel

Mardi

Betteraves persillées
Pâtes
A la carbonara
Fruit de saison

Melon
Poisson meunière sauce
tartare
Pommes vapeur –
Concassée de tomates
Crème dessert saveur
praliné

Saucisse knacki
Pommes rôtis – salade
Fromage
Fruit de saison

Betteraves rouges
Coquillettes
à la bolognaise
Yaourt aromatisé

Mercredi

Omelette (ketchup)
Haricots verts – Pommes
rissolées
Fromage
Glace

Férié

Pastèque
Paëlla
Mousse
Au chocolat

Jambon
Purée
Fromage
Fruit de saison

Jeudi

Tomates vinaigrette
Cordon bleu
Petits pois-carottes
Petit suisse sucré

Mortadelle
Burger de veau
Gratin de courgettes et
pommes de terre
Fruit de saison

Carottes râpées
Boulettes de bœuf à la
ratatouille
Farfalles
Donut

Concombres bulgare
Emincé de volaille à la
provençale
Riz – Poêlée de légumes
Liégeois saveur chocolat

Vendredi

Steak haché sauce
champignons
Purée
Fromage
Compote

Rôti de porc sauce cocktail
Taboulé
Fromage
Cocktail de fruits

Salade mée
Nuggets de poulet
(mayonnaise)
Pommes vapeur –
Carottes
Glace

Pizza
Salade
Compote
Et Biscuit

Les repas servis aux enfants sont équilibrés, variés et contribuent à l'éducation au goût des enfants. Quand un féculent accompagne un légume vert, il reste minoritaire dans l'assiette. Le pain fait partie de l'équilibre du repas et complète l'apport en glucides complexes.

Menus élémentaires du mois d'Août



	Du 6 au 10 août 2018	Du 13 au 17 août 2018	Du 20 au 24 août 2018	Du 27 au 31 août 2018
<i>lundi</i>	Céleri en rémoulade Poisson à la basquaise Riz Liégeois saveur chocolat	Salade de concombres Raviolis Fromage blanc aux fruits	Friand fromage Escalope de volaille sauce crème Jardinière de légumes Yaourt sucré	Macédoine de légumes Omelette Pommes sautées – salade Flan saveur caramel
<i>Mardi</i>	Betteraves persillées Pâtes A la carbonara Fruit de saison	Melon Poisson meunière sauce tartare Pommes vapeur – Concassée de tomates Crème dessert saveur praliné	Betteraves rouges Saucisse knacki Pommes röstis – salade Fromage Fruit de saison	Betteraves rouges Coquillettes à la bolognaise Yaourt aromatisé
<i>Mercredi</i>	Carottes râpées Omelette (ketchup) Haricots verts – Pommes rissolées Fromage Glace	Féié	Pastèque Paëlla Mousse Au chocolat	Oeufs mayonnaise Jambon Purée Fromage Fruit de saison
<i>Jeudi</i>	Tomates vinaigrette Cordon bleu Petits pois-carottes Petit suisse sucré	Mortadelle Burger de veau Gratin de courgettes et pommes de terre Fruit de saison	Carottes râpées Boulettes de bœuf à la ratatouille Farfalles Donut	Concombres bulgare Emincé de volaille à la provençale Riz – Poêlée de légumes Liégeois saveur chocolat
<i>Vendredi</i>	Salade sawai Steak haché sauce champignons Purée Fromage Compote	Salade au maïs Rôti de porc sauce cocktail Taboulé Fromage Cocktail de fruits	Salade mêlée Nuggets de poulet (mayonnaise) Pommes vapeur – Carottes Glace	Macédoine de légumes Pizza Salade Compote Et Biscuit

Les repas servis aux enfants sont équilibrés, variés et contribuent à l'éducation au goût des enfants. Quand un féculent accompagne un légume vert, il reste minoritaire dans l'assiette. Le pain fait partie de l'équilibre du repas et complète l'apport en glucides complexes.