

Menus maternelles avril



	Du 1 au 5 Avril 2019	Du 8 au 12 Avril 2019 ALSH	Du 15 au 19 Avril 2019 ALSH	Du 22 au 26 Avril 2019
Lundi	Concombre vinaigrette Pâtes à la bolognaise Yaourt sucré	Céleri râpé Rôti de bœuf sauce campagnarde Petits pois – Pommes lyonnaise Flan saveur caramel	Carottes râpées au persil Escalope de volaille Gratin de chou-fleur et pommes de terre Mousse vanille	Férial
Mardi	Salade de tomates Veau sauce brune Haricots verts – Purée Fromage blanc coulis	Pâtes à la carbonara Fromage Fruit de saison	Poisson pané Piperade – Boulgour Fromage Fruit de saison	Cordon bleu (ketchup) Pâtes Fromage Fruit de saison
Mercredi	Rôti de dinde sauce à l'orange Brunoise – Boulgour Fromage Fruit de saison	Concombres vinaigrette Omelette à l'espagnole Epinards – Semoule Crème dessert saveur vanille	Salami Bœuf aux champignons Pâtes Yaourt aux fruits	Tomates vinaigrette Steak haché sauce brune Petits pois – Carottes Fromage blanc sucré
Jeudi	Poisson pané sauce tartare Pommes vapeur – salade Fromage Mousse au chocolat	Poulet rôti Frites – Salade Fromage Fruit de saison	Jambon Duo de purées Fromage Fruit de saison	Œufs durs mayo Omelette sauce tomate Frites – ratatouille Ile flottante <small>L'ŒUF FAIT RECETTE</small> 
Vendredi	Menu élaboré par le CMJ Carottes râpées Tomate farcie Riz Salade de fruit de saison	Filet de la marée sauce crevette Julienne de légumes - Riz pilaf Fromage Tarte au flan	Repas pizza Salade composée Glace	Cubes de poisson sauce dieppoise Semoule Fromage Fruit de saison

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des approvisionnements.



Menus élémentaires avril



	Du 1 au 5 Avril 2019	Du 8 au 12 Avril 2019 ALSH	Du 15 au 19 Avril 2019 ALSH	Du 22 au 26 Avril 2019
Lundi	Coleslaw Pâtes à la bolognaise Yaourt sucré	Céleri râpé Rôti de bœuf sauce campagnarde Petits pois – Pommes lyonnaise Flan saveur caramel	Carottes râpées au persil Escalope de volaille Gratin de chou-fleur et pommes de terre Mousse vanille	Férieré
Mardi	Salade de tomates Veau sauce brune Haricots verts – Purée Fromage blanc coulis	Cocktail au thon Pâtes à la carbonara Fromage Salade de fruits frais	Lanières de betteraves Poisson pané Piperade – Boulgour Fromage Fruit de saison	Macédoine de légumes Cordon bleu (ketchup) Pâtes Fromage Fruit de saison
Mercredi	Pâté de campagne Rôti de dinde sauce à l'orange Brunoise – Boulgour Fromage Fruit de saison	Concombres vinaigrette Omelette à l'espagnole Epinards – Semoule Crème dessert saveur vanille	Salami Bœuf aux champignons Pâtes Yaourt aux fruits	Tomates vinaigrette Steak haché sauce brune Petits pois – Carottes Fromage blanc sucré
Jeudi	Chou-fleur vinaigrette Poisson pané sauce tartare Pommes vapeur – salade Fromage Mousse au chocolat	Terrine de légumes Poulet rôti Frites – Salade Fromage Fruit de saison	Taboulé Jambon Duo de purées Fromage Fruit de saison	Œufs durs mayo Omelette sauce tomate Frites – Rataouille Ile flottante <small>L'ŒUF FAIT RECETTE</small> 
Vendredi	Menu élaboré par le CMJ Carottes râpées tomates farcies Riz salade de fruits de saison	Salade mexicaine Filet de la marée sauce crevette Julienne de légumes - Riz pilaf Fromage Tarte au flan	Jus de fruits Repas pizza Salade composée Glace	Quiche lorraine Cubes de poisson sauce dieppoise Semoule Fromage Fruit de saison

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des approvisionnements.



Menus maternelles de mai



Du 29 Avril au 3 Mai 2019

Du 6 au 10 Mai 2019

Du 13 au 17 Mai 2019

Du 20 au 24 Mai 2019

Du 27 au 31 Mai 2019

Lundi

Salade fromagère
Emincé de dinde à la crème
Riz - Courgettes braisées
Mousse au chocolat

Pilon de poulet rôti
Petits pois - carottes
Riz
Fromage
Eclair chocolat

Poisson meunière sauce tartare
Epinards – Pommes vapeur
Fromage
Fruit de saison

Omelette sauce fines herbes
Boullgour aux petits légumes
Fromage
Liégeois vanille

FETE DE LA FRAISE

Salade à l'avocat et à la fraise
Sauté de porc au jus
Gratin de chou-fleur et de pommes de terre
Fraise au sucre

Mardi

Spaghettis à la bolognaise
Fromage râpé
Fruit de saison

Tomate vinaigrette
Calamar sauce cocktail
Brocolis – Pommes persillées
Crème dessert saveur vanille

Salade fromagère
Longe de porc sauce chasseur
Jardinière de légumes
Grillé abricot

Melon
Bœuf sauce champignons
Frites – salade
Yaourt fruité

Veau sauce à l'italienne
Pâtes
Fromage râpé
Fruit de saison

Mercredi

Féié

Féié

Mijoté de bœuf façon bourguignone
Purée de pomme de terre et carottes
Fromage
Fruit de saison

Jambon
Pâtes sauce tomate
Fromage râpé
Fruit de saison

Filet de la marée sauce parisienne
Julienne de légumes – Semoule
Fromage
Donut au sucre

Jeudi

Carottes râpées
Parmentier de poisson – Salade
Yaourt aromatisé

Menu élaboré par le CMJ

Crêpe au fromage
Steak haché sauce tomate
Ratatouille
Pommes de terre
Petits suisses

Roulé de céleri
Aiguillette de poulet sauce crème
Courgettes tomatoées – Semoule
Fromage blanc sucré

Repas à thème : Festival de Cannes

Tarte aux légumes du soleil
Rizotto du sud
Entremets à la fleur d'oranger

Vendredi

Rôti de bœuf sauce poivre doux
Haricots verts – frites
Fromage
Fruit de saison

Torsades à la carbonara
Fromage râpé
Cocktail de fruits

Concombres vinaigrette
Saucisse chipolatas
Et sa compote
Pommes sautées
Flan saveur caramel

Emincé de dinde sauce curry
Haricots beurre – Pommes persillées
Fromage
Fruit de saison

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des approvisionnements.

Menus élémentaires de mai



Du 29 Avril au 3 Mai 2019

Du 6 au 10 Mai 2019

Du 13 au 17 Mai 2019

Du 20 au 24 Mai 2019

Du 27 au 31 Mai 2019

Lundi

Salade fromagère
Emincé de dinde à la crème
Riz
Courgettes braisées
Mousse au chocolat

Betteraves rouges
Pilon de poulet rôti
Petits pois - carottes
Riz
Fromage
Eclair chocolat

Terrine de légumes
Poisson meunière
sauce tartare
Epinards – Pommes vapeur
Fromage
Fruit de saison

Salade
Omelette sauce fines herbes
Boullgour aux petits légumes
Fromage
Liégeois vanille

FETE DE LA FRAISE
Salade à l'avocat et à la fraise
Sauté de porc au jus
Gratin de chou-fleur et de pommes de terre
Fraise au sucre

Mardi

Concombres ciboulette
Spaghettis à la bolognaise
Fromage râpé
Fruit de saison

Tomate vinaigrette
Calamar sauce cocktail
Brocolis – Pommes persillées
Crème dessert saveur vanille

Salade fromagère
Longe de porc sauce chasseur
Jardinière de légumes
Grillé abricot

Melon
Bœuf sauce champignons
Frites – salade
Yaourt fruité

Macédoine de légumes
Veau sauce à l'italienne
Pâtes
Fromage râpé
Fruit de saison

Mercredi

Féié

Féié

Œuf mayonnaise
Mijoté de bœuf façon bourguignone
Purée pomme de terre et carottes
Fromage
Fruit de saison

Salade mexicaine
Jambon
Pâtes sauce tomate
Fromage râpé
Fruit de saison

Radis émincés
Filet de la marée sauce parisienne
Julienne de légumes – Semoule
Fromage
Donut au sucre

Jeudi

Carottes râpées
Parmentier de poisson – salade
Yaourt aromatisé

Menu élaboré par le CMJ
Crêpe au fromage
Steak haché sauce tomate
Ratatouille
Pommes de terre
Petits suisses

Roulé de céleri
Aiguillette de poulet sauce crème
Courgettes tomates – Semoule
Fromage blanc sucré

Repas à thème : Festival de Cannes
Tarte aux légumes du soleil
Rizotto du sud
Entremets à la fleur d'oranger

Vendredi

Surimi
Rôti de bœuf sauce poivre doux
Haricots verts – Frites
Fromage
Fruit de saison

Radis croque sel
Torsades à la carbonara
Fromage râpé
Cocktail de fruits

Concombres vinaigrette
Saucisse chipolatas
Et sa compote
Pommes sautées
Flan saveur caramel

Mortadelle
Emincé de dinde sauce curry
Haricots beurre – Pommes persillées
Fromage
Fruit de saison

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des approvisionnements.

Quand les maternelles n'ont pas d'entrée mais un fromage et un dessert, les élémentaires ont le choix d'une entrée qui leur est proposée à la place du fromage ou du dessert.