

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

Férial

Férial

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 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

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.

Menus maternelles juin



Du 3 au 7 Juin 2019

Du 10 au 14 Juin 2019

Du 17 au 22 Juin 2019

Du 24 au 28 Juin 2019

Du 1 au 5 Juillet 2019

Lundi

Melon
Jambon
Haricots verts -
Purée
Crème dessert
saveur praliné

Férié

Pâtes
A la bolognaise
Fromage râpé
Fruit de saison

Filet de poisson pané
sauce tartare
Pommes vapeur –
Salade
Fromage
Fruit de saison

Friand fromage
Aiguillette de poulet
sauce brune
Haricots verts –
Pommes de terre
Fruit de saison

Mardi

Rôti de bœuf sauce
à l'échalote
Frites – salade
Fromage
Fruit de saison

Salade fromagère
Escalope de dinde
chasseur
Poêlée de légumes –
Riz
Fromage blanc coulis
de fruits

Melon
Nuggets ketchup
Carottes – Pommes
persillées
Liégeois vanille

Concombres
vinaigrette
Saucisse
Frites mayo ketchup
Yaourt aromatisé

Hachis parmentier
Salade
Fromage
Cocktail de fruits

Mercredi

Salade de tomates
Cordon bleu
Petits pois – carottes
pommes de terre
Flan saveur vanille

Emincé de porc
Epinards – Pommes
vapeur
Fromage
Fruit de saison

Rôti de bœuf
Gratin de courgettes
et pommes de terre
Fromage
Fruit de saison

Carottes râpées
Steak sauce
provençale
Pâtes
Crème dessert saveur
caramel

Tomates vinaigrette
Filet de la marée
sauce citron
Riz - Carottes
Beignet

Jeudi

Betteraves rouges
Pennes
Au saumon
Fruit de saison

Poisson à la
provençale
Ratatouille - Semoule
Fromage
Glace

Repas à thème :
fraiche attitude
Salade de tomates
mozzarella
Jambon poêlé aux
abricots
printanière de
légumes
méli- mélo de fruit

Sauté de porc aigre
doux
Brocolis – Purée
Fromage
Fruit de saison

Radis
Gratin de pâtes au
jambon
Glace

Vendredi



Concombre à la
crème
Sauté de porc
Carottes – Pommes
grenaille
Mousse spéculoos

Carottes râpées
Daube de bœuf aux
olives
Pommes
campagnardes –
salade
Flan chocolat

Poulet marengo
Riz – Légumes
marengo
Fromage
Brownies

Couscous et sa
garniture
Fromage
Glace

**Menu élaboré par le
CMJ**

Melon
Hamburger
Frites
Yaourt

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

Menus élémentaires juin



Du 3 au 7 Juin 2019

Du 11 au 14 Juin 2019

Du 17 au 21 Juin 2019

Du 24 au 28 Juin 2019

Du 1 au 5 Juillet 2019

Lundi

Melon
Jambon
Haricots verts –
Purée
Crème dessert
saveur praliné

Férié

Oeuf dur
Pâtes
A la bolognaise
Fromage râpé
Fruit de saison

Betteraves rouges
Filet de poisson pané
sauce tartare
Pommes vapeur –
Salade
Fromage
Fruit de saison

Friand fromage
Aiguillette de poulet
sauce brune
Haricots verts –
Pommes de terre
Fruit de saison

Mardi

Terrine de poisson
Rôti de bœuf sauce
à l'échalote
Frites – salade
Fromage
Fruit de saison

Salade fromagère
Escalope de dinde
chasseur
Poêlée de légumes –
Riz
Fromage blanc coulis
de fruits

Melon
Nuggets ketchup
Carottes – Pommes
persillées
Liégeois vanille

Concombres
vinaigrette
Saucisse
Frites mayo ketchup
Yaourt aromatisé

Roulade
Hachis parmentier
Salade
Fromage
Cocktail de fruits

Mercredi

Salade de tomates
Cordon bleu
Petits pois- carottes
Pomme de terre
Flan saveur vanille

Pizza
Emincé de porc
Epinards – Pommes
vapeur
Fromage
Fruit de saison

Taboulé
Rôti de bœuf
Gratin de courgettes
et pommes de terre
Fromage
Fruit de saison

Carottes râpées
Steak sauce
provençale
Pâtes
Crème dessert saveur
caramel

Tomates vinaigrette
Filet de la marée
sauce citron
Riz - Carottes
Beignet

**Repas à thème : fraîche
attitude**

Jeudi

Betteraves rouges
Pennes
Au saumon
Fromage
Fruit de saison

Macédoine de
légumes
Poisson à la
provençale
Ratatouille - Semoule
Fromage
Glace

Salade tomates mozzarella
jambon poêlé aux abricots
printanière de légumes
méli-mélo de fruits

Crêpe farcie
Sauté de porc aigre
doux
Brocolis – Purée
Fromage
Fruit de saison

Radis
Gratin de pâtes au
jambon
Glace



Vendredi

Concombre à la
crème
Sauté de porc
Carottes – Pommes
grenailles
Mousse spéculoos

Carottes râpées
Daube de bœuf aux
olives
Pommes campagnardes
– salade
Flan chocolat

Céleri râpé
Poulet marengo
Riz – Légumes
marengo
Fromage
Brownies

Jus de fruits
Couscous et sa
garniture
Fromage
Glace

**Menu élaboré par le
CMJ**

Melon
Hamburger
Frites
Yaourt

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.