

Menus maternelles août



	Du 5 au 9 août 2019	Du 12 au 16 août 2019	Du 19 au 23 août 2019	Du 26 au 30 août 2019
<i>lundi</i>	<p>Betteraves persillées Pâtes A la carbonara Fruit de saison</p>	<p>Rôti de porc sauce cocktail Taboulé Fromage Cocktail de fruits</p>	<p>Friand fromage Escalope de volaille sauce crème Purée – Petits pois Yaourt sucré</p>	<p>Macédoine de légumes Omelette Frites – salade Glace</p>
<i>Mardi</i>	<p>Concombres à la bulgare Poisson à la provençale Riz Liégeois saveur chocolat</p>	<p>Melon Poisson meunière sauce tartare Pommes vapeur – Concassée de tomates Crème dessert saveur vanille</p>	<p>Saucisse chipolatas Pommes rissolées – salade Fromage Fruit de saison</p>	<p>Betteraves rouges Coquillettes à la Bolognaise et fromage Yaourt aromatisé</p>
<i>Mercredi</i>	<p>Œuf macédoine Salade de pommes de terre Fromage Glace</p>	<p>Mortadelle Burger de veau Gratin de courgettes et pommes de terre Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées Boulettes de bœuf à la ratatouille Farfalles Chou vanille</p>	<p>Jambon Purée – Haricots verts Fromage Fruit de saison</p>
<i>Jeudi</i>	<p>Tomates vinaigrette Cordon bleu Petits pois-carottes Yaourt sucré</p>	<p>Férial</p>	<p>Pastèque Paëlla Glace</p>	<p>Concombres bulgare Emincé de volaille à la provençale Riz Liégeois saveur chocolat</p>
<i>Vendredi</i>	<p>Steak haché sauce champignons Frites Fromage Compote</p>	<p>Salade de concombres Raviolis au gratin Mousse spéculoos</p>	<p>Nuggets de poulet (mayonnaise) Assortiments de crudités Fromage Mousse chocolat</p>	<p>Pizza Salade Compote Et Biscuit</p>

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 août



Lundi

Du 5 au 9 août 2019

Betteraves persillées
Pâtes
A la carbonara
Fromage râpé
Fruit de saison

Du 12 au 16 août 2019

Carottes râpées
Rôti de porc sauce cocktail
Taboulé
Fromage
Cocktail de fruits

Du 19 au 23 août 2019

Friand fromage
Escalope de volaille sauce
crème
Purée – Petits pois
Fruit de saison

Du 26 au 30 août 2019

Macédoine de légumes
Omelette
Frites – salade
Glace

Mardi

Concombres à la bulgare
Poisson à la provençale
Riz
Liégeois
saveur chocolat

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

Salade mexicaine
Saucisse chipolatas
Pommes rissolées –
salade
Fromage
Fromage blanc

Betteraves rouges
Coquillettes
à la bolognaise
Fromage râpé
Yaourt aromatisé

Mercredi

Melon
Œuf macédoine
Salade de pommes de terre
Fromage
Glace

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

Carottes râpées
Boulettes de bœuf à la
ratatouille
Farfalles
Chou vanille

Crêpe farcie
Jambon
Purée – Haricots verts
Fromage
Fruit de saison

Jeudi

Tomates vinaigrette
Cordon bleu
Petits pois-carottes
Yaourt sucré

Férié

Pastèque
Paëlla
Glace

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

Vendredi

Céleri râpé
Steak haché sauce
champignons
Frites
Fromage
Compote

Salade de concombres
Raviolis au gratin
Mousse spéculoos

Taboulé
Nuggets de poulet
(mayonnaise)
Assortiments de crudités
Fromage
Mousse chocolat

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.

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 septembre



2 au 6 septembre 2019

9 au 13 septembre 2019

16 au 20 septembre 2019

23 au 27 septembre 2019

Bonne rentrée !

Betteraves rouges
Steak sauce tomate
Pommes rissolées – Petits pois
Crème dessert saveur chocolat

Cordon bleu
Carottes – Purée
Fromage
Fruit de saison

Rôti de porc sauce moutarde légère
Pâtes aux petits légumes
Fromage
Fruit de saison

Salade de tomates au basilic
Jambon
Haricots verts - Purée
Crème dessert saveur vanille

Lundi

Salade de tomates mozzarella
Aiguillette de poulet à la crème
Poêlée de champignons -
Boullgour
Compote

Concombres ciboulette
Saucisse chipolatas
Ratatouille - Semoule
Fromage blanc aux fruits

Céleri rémoulade
Poulet rôti
Petits pois - Dauphinois
Ile flottante

Rôti de bœuf (ketchup)
Frites – salade
Fromage
Fruit de saison

Mardi

Hachis parmentier
Salade
Fromage
Fruit de saison

Salade fromagère
Filet de poisson - citron
Gratin de chou-fleur et
pommes de terre
Eclair au chocolat

Melon
Veau sauce chasseur
Purée
Yaourt velouté fruité

Betteraves rouges aux pommes
Emincé de dinde au curry
Courgettes braisées – Riz
Yaourt sucré

Mercredi

Carottes râpées au citron
Filet de poisson sauce petits légumes
Riz
Glace

Bœuf miroton
Pâtes
Fromage
Cocktail de fruits

Repas à thème

Salade coleslaw
Hamburger
Frites
Brownies
UN ÉTÉ AUX USA



Tarte au fromage
Filet de poisson sauce nantua
Brocolis – Pommes vapeur
Fruit de saison

Jeudi

Pâtes
A la carbonara
Fromage
Fruit de saison

Pastèque
Rôti de dinde aux pêches
Haricots verts – Frites
Flan saveur caramel

Poisson pané sauce tartare
Julienne de légumes – Riz pilaf
Fromage
Fruit de saison

Couscous
Et sa garniture
Fromage
Mousse au chocolat

Vendredi

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

Menus élémentaires septembre



2 au 6 septembre 2019

9 au 13 septembre 2019

16 au 20 septembre 2019

23 au 27 septembre 2019

Bonne rentrée !

Betteraves rouges
Steak sauce tomate
Pommes rissolées – Petits pois
Crème dessert saveur chocolat

Salade sawai
Cordon bleu
Carottes – Purée
Fromage
Fruit de saison

Œuf mayonnaise
Rôti de porc sauce moutarde
légère
Pâtes aux petits légumes
Fromage
Fruit de saison

Salade de tomates au basilic
Jambon
Haricots verts – Purée
Crème dessert saveur vanille

Lundi

Salade de tomates mozzarella
Aiguillette de poulet à la
crème
Poêlée de champignons -
Boullgour
Compote

Concombres ciboulette
Saucisse chipolatas
Ratatouille – Semoule
Fromage blanc aux fruits

Céleri rémoulade
Poulet rôti
Petits pois - Dauphinois
Ile flottante

Carottes râpées
Rôti de bœuf (ketchup)
Frites – salade
Fromage
Fruit de saison

Mardi

Roulade
Hachis parmentier
Salade
Fromage
Fruit de saison

Salade fromagère
Filet de poisson - citron
Gratin de chou-fleur et
pommes de terre
Eclair chocolat

Melon
Veau sauce chasseur
Purée
Yaourt velouté fruité

Betterave rouges aux pommes
Emincé de dinde au curry
Courgettes braisées – Riz
Yaourt sucré

Mercredi

Carottes râpées au citron
Filet de poisson sauce petits
légumes
Riz
Glace

Pizza
Bœuf miroton
Pâtes
Fromage
Cocktail de fruits

*Salade coleslaw
hamburger
frites
brownies
UN ÉTÉ AUX USA*



Tarte au fromage
Filet de poisson sauce nantua
Brocolis – Pommes vapeur
Fruit de saison

Jeudi

Macédoine de légumes
Pâtes
A la carbonara
Fromage
Fruit de saison

Pastèque
Rôti de dinde aux pêches
Haricots verts – Frites
Flan saveur caramel

Salade mexicaine
Poisson pané sauce tartare
Julienne de légumes – Riz pilaf
Fromage
Fruit de saison

Melon
Couscous
Et sa garniture
Fromage
Mousse au chocolat

Vendredi

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.