












Menus Maternelle

Semaine du 04 au 08 juin 2018



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte  tomate, olive	Concombres  sauce fromage blanc ciboulette 	Betterave mimosa	Taboulé 
Capelettis au jambon  (maison des pâtes)	Omelette aux fines herbes	Steak haché de bœuf Charal	Filet de colin sauce safranée 
Emmental râpé Parmesan	Poêlée de légumes 	Frites	Brocolis  
Fromage blanc 	Tome des Alpes 	Fraidou	Fromage des Pyrénées
Melon	Cake maison   	Pastèque  	Liégeois à la vanille & Biscuit

Viande Bovine Française 

Fabrication maison 

Label Rouge 

Produit local 

Agriculture
Biologique 
Du pain  : servi à tous les repas



Menus Maternelle

Semaine du 11 au 15 juin 2018



LUNDI	MARDI	Jeudi	VENDREDI
Pissaladière 	Rosette, cornichons	Melon 	Salade verte  thon
Escalope viennoise	Filet de lieu à la niçoise	Rôti de porc au jus	Parmentier de bœuf 
Carottes  hutées	Riz 	Tian de courgette 	
Saint Morêt	Yaourt fermier 	Edam	Emmental 
Pastèque 	Banane	Tarte aux pommes  	Flan vanille nappé au caramel & Biscuit

Viande Bovine Française 

Fabrication maison 

Label Rouge 

Produit local 

Agriculture Biologique 
Du pain  : servi à tous les repas



Menus Maternelle

Semaine du 18 au 22 juin 2018



LUNDI	MARDI	JEUDI La fête des fruits et des légumes frais	VENDREDI
Feuilleté au fromage	Salade verte  tomate, maïs, croûtons	Tomate  , billes de mozzarella, fèves, basilic	Pizza 
Jambon braisé	Nuggets de poisson	Quiche carottes, mimolette (Recette Ducasse conseil) 	Rôti de dinde  jus
Chou fleur persillé	Courgettes sautées  	Poêlée (artichaut, petits pois, haricots plats, poivron rouge) façon barigoule 	Haricots verts sautés 
Tomme noire	Petit cotentin	Fromage blanc 	Tome des Alpes 
Abricots  	Pastèque 	Framboisier 	Mousse au chocolat & biscuit

Viande Bovine Française 

Fabrication maison 

Label Rouge 

Produit local 















Agriculture Biologique 
Du pain  : servi à tous les repas



Menus Maternelle


Semaine du 25 au 29 juin 2018



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI Repas de fin d'année scolaire
Salade  Du chef	Carottes râpées   Vinaigrette	Salade verte,  toast de chèvre	Duo Melon / Pastèque Jambon cru et Melon pour les adultes
Beignets de poisson & citron	Sauté de porc sauce marengo	Poulet  ôti au jus	Hot dog  Wrap pour les adultes 
Ratatouille  	semoule 	Tian du chef 	Chips
Edam	Yaourt fermier 	Camembert	Petit Louis
Flan pâtissier	Nectarine  	Fruits de saison	Glace

Viande Bovine Française 

Fabrication maison 

Label Rouge 

Produit local 

Agriculture Biologique 
Du pain  : servi à tous les repas