



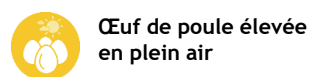
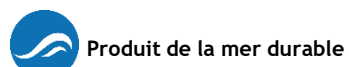
# Menus maternelle

## Semaine du 04 au 08 Novembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Allumette au fromage	Potage de légumes		Cappuccino de betteraves	Carottes râpées au citron
Boulettes de bœuf et volaille sauce moutarde cannelle	Chili sin carne cheddar et riz  (plat complet)		Estouffade de bœuf	Calamars à la romaine 
Semoule	Yaourt nature bio		Carottes persillées	Brocoli
Haricots verts			Purée pomme de terre et potiron	Riz créole
Camembert	Compote tous fruits allégée en sucre		Fromage frais Fraidou	Yaourt aromatisé
Fruit de saison (dont un fruit bio)			<b>Cake maison crème carotte mascarpone</b>	Fruit de saison (dont un fruit bio)



Légende :



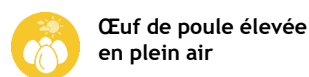
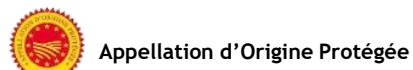
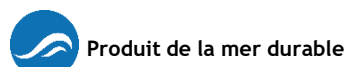
# Menus primaire

## Semaine du 04 au 08 Novembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Allumette au fromage <i>Chou bicolore</i></p> <p>Boulettes de bœuf et volaille sauce moutarde cannelle</p> <p>Semoule Haricots verts</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison (dont un fruit bio)</p>	<p>Potage de légumes Pâté de campagne</p> <p>Chili sin carne cheddar et riz  (plat complet)</p> <p>Yaourt nature bio</p> <p>Compote tous fruits allégée en sucre</p> <p>Corbeille de fruits (dont un fruit bio)</p>		<p>Cappuccino de betteraves</p> <p>Salade de pâtes au surimi</p> <p>Estouffade de bœuf</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Purée pomme de terre et potiron</p> <p>Fromage frais Fraidou</p> <p><b>Cake maison crème carotte mascarpone</b></p> <p>Corbeilles de fruits (dont un fruit bio)</p>	<p>Carottes râpées au citron</p> <p>Cèleri râpé aux raisins</p> <p>Calamars à la romaine </p> <p>Brocoli</p> <p>Riz créole</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison (dont un fruit bio)</p> <p>Dessert à boire poire cassis</p>
Roulé myrtilles				


Légende :



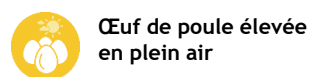
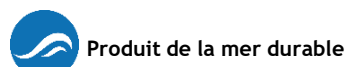
# Menus maternelle

## Semaine du 11 au 15 Novembre 2024



Lundi	Mardi	Mardi	Vendredi
<b>FERIE</b>			
	<p>Saucisson à l'ail</p> <p>Aiguillette de poulet aux raisins</p> <p>Petits pois Semoule</p> <p>Yaourt nature bio</p> <p>Corbeille de fruits (dont un fruit bio)</p>	 <p>Tartine œuf ciboulette</p> <p>Rougail de saucisse</p> <p>Lentilles et petits légumes anciens</p> <p>Gouda</p> <p><b><i>Cake maison à la châtaigne</i></b></p>	<p>Crème au potiron</p> <p>Gratin de macaroni sauce brocoli cheddar et mozzarella</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison (dont un fruit bio)</p>


Légende :



# Menus primaire

## Semaine du 11 au 15 Novembre 2024



Lundi	Mardi	Mardi	Vendredi
<b>FERIE</b>			
	<p>Saucisson à l'ail Cèleri rémoulade</p> <p>Aiguillette de poulet aux raisins</p> <p>Petits pois Semoule</p> <p>Yaourt nature bio</p> <p>Corbeille de fruits (dont un fruit bio)</p>	 <p>Tartine œuf ciboulette Salade edamame façon taboulé</p> <p>Rougail de saucisse</p> <p>Lentilles et petits légumes anciens</p> <p>Gouda</p> <p><b><i>Cake maison à la châtaigne</i></b></p>	<p>Crème au potiron Salade texane</p> <p>Gratin de macaroni sauce brocoli cheddar et mozzarella</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison (dont un fruit bio)</p> <p>Crème de yaourt vanille et pomme</p>
Ile flottante au caramel			

Légende :



Décongelé



Produit de la mer durable



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'Agriculture Biologique



Plat végétarien



Œuf de poule élevée  
en plein air



**sodexo**

Tout commence au quotidien

# Menus maternelle

## Semaine du 18 au 22 Novembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de riz saveur cantonais	Endives aux noix vinaigrette		Dips carotte fromage blanc fines herbes	Potage tomate vermicelles
Cordon bleu de volaille	 Torsades sc haricot rouge, lentille verte façon bolognaise et emmental		Tartiflette	 Parmentier au saumon lentilles corail et purée de brocolis
Flan potiron cantadou	Saint Paulin		Salade verte	Camembert
Yaourt aromatisé	Dessert lacté gélifié saveur vanille		Yaourt nature bio	Salade de fruits frais épicés
Fruit de saison(dont un fruit bio)			<b>Gâteau poire amandes et miel</b>	

Légende :



Décongelé



Produit de la mer durable



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'Agriculture Biologique



Plat végétarien




Œuf de poule élevée en plein air

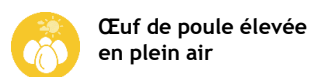
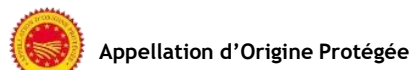
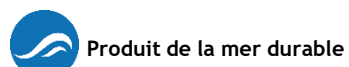
# Menus primaire

## Semaine du 18 au 22 Novembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de riz saveur cantonais	Endives aux noix vinaigrette		Dips carotte fromage blanc fines herbes	Potage tomate vermicelles
Houmous de chou-fleur	Betteraves mimosas		Champignons à la crème	Salade de mâche
Cordon bleu de volaille	Torsades sc haricot rouge, lentille verte façon bolognaise et emmental 		Tartiflette	Parmentier au saumon lentilles corail et purée de brocolis
Flan potiron cantadou	Saint Paulin		Salade verte	Camembert
Yaourt aromatisé	Dessert lacté gélifié saveur vanille		Yaourt nature bio	Salade de fruits frais épicés
Fruit de saison (dont un fruit bio)	Fruit de saison (dont un fruit bio)		<b>Gâteau poire amandes et miel</b>	Fruit de saison (dont un fruit bio)
Crème dessert			Fruit de saison (dont un fruit bio)	




Légende :



# Menus maternelle

## Semaine du 25 au 29 Novembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Quinoa façon taboulé, carottes et mimolette	Salade iceberg chèvre et croutons		Crème de légumes	Carottes râpées à l'aneth
Saucisse de Toulouse	Couscous végétal ( plat complet )		Tajine de dinde pomme miel	Merlu PMD et crumble chorizo 
Choux Bruxelles flageolets	Fromage fondu carré		Poêlée de légumes	Riz
Yaourt nature bio	Mousse chocolat		Pont l'Evêque 	Julienne de légumes
Fruit de saison (dont un fruit bio)			Crumble pomme cannelle	Yaourt aromatisé
				Compote de pomme

Légende :



Décongelé



Produit de la mer durable



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'Agriculture Biologique



Plat végétarien






Œuf de poule élevée  
en plein air

# Menus primaire

## Semaine du 25 au 29 Novembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Quinoa façon taboulé, carottes et mimolette</p> <p>coleslaw</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Choux Bruxelles flageolets</p> <p>Yaourt nature bio</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain d'épices</p>	<p>Salade iceberg chèvre et croutons</p> <p>Salade de pomme de terre</p> <p>Couscous végétal ( plat complet )</p> <p>Fromage fondu carré</p> <p>Mousse chocolat</p> <p>Fruit de saison</p>	<p></p>	<p>Crème de légumes</p> <p>Bouchée au camembert</p> <p>Tajine de dinde pomme miel</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Pont l'Evêque </p> <p>Crumble pomme cannelle</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées à l'aneth</p> <p>Salade de pâtes cocktail </p> <p>Merlu PMD et crumble chorizo</p> <p>Riz</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Compote de pomme</p> <p>Fruit de saison(dont un fruit bio)</p>

Légende :



Décongelé



Produit de la mer durable



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'Agriculture Biologique



Plat végétarien



Œuf de poule élevée  
en plein air