









Les Menus de la semaine
Du 26 au 30 Janvier 2026
MENU EN GRAS POUR LES MATERNELLES



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI Menu végétarien 
Pomelos & sucre Jambon blanc Mâche	Salade verte Tomates vinaigrette Œuf dur mayonnaise		Potage de légumes Concombre & ciboulette Salade de PT / thon/œuf	Betteraves Iceberg & mimolette Salade d'artichaud
Sauté de porc sce curry Filet de colin aux épices	Colin Meunier Anneau d'Enconet à l'armoricane		Merguez/ Saucisse de frankfort Pave de colin bordelaise	Bolo de thon Tarte aux poireau
Riz Carottes rôtis Plateau de fromages & laitages 	Purée de potiron & PDT Petits pois à l'ail Plateau de fromages & laitages 		Semoule au beurre Légumes a couscous Plateau de fromages & laitages 	Torsade semi-complet BIO Macédoine de légumes Plateau de fromages & laitages 
Crème vanille Cookies aux pepites de chocolat Fruit de saison	Ile flottante Salade de fruits maison Fruit de saison		Chou à la vanille Compote de pomme maison Fruit de saison	Mousse au chocolat Abricots en sirop Fruit de saison



Fruits & légumes frais



Certifiés pêche durable



Volailles Label Rouge



Fromages AOP / AOC



Fromages à la coupe



Préparés sur notre cuisine



Menus Végétariens



Produits issus de l'Agriculture Biologique



Produits Locaux



Viandes origine France



Produits à Haute Valeur Environnementale Certification Environnementale niveau 2








Indication Géographique Protégée



Les Menus de la semaine
du 02 au 06 Février 2026
MENUS EN GRAS POUR LES MATERNELLES



LUNDI CHANDELEUR	MARDI Menu Végétarien	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Cœurs de palmier & maïs Salade vert Celeri rémoulade	Salade vert Chou blanc Vinaigrette Potage de légumes		Roquette & Parmesan Saucisson à l'ail Carottes rapées	Salade vert & croutons Haricots vert vinaigrette Coleslaw
Saucisse de toulouse Filet de cabillaud	Croq' fromage Quenelle nature et sauce tomate		Pâte bolognaise Filet de colin thym & huile d'olive	Calamar à la romaine Pavé de lieu crème basilic
Lentilles Brocolis persillés Plateau de fromages & laitages 	PDT Grenaille Petit pois & carottes Plateau de fromages & laitages 		Pâte Haricots verts à l'ail Plateau de fromages & laitages 	Semoule au beurre Printanier de légumes Plateau de fromages & laitages 
Crème Vanille Crêpes Fruits de saison	Fromage blanc Cake à la vanille Fruits de saison		Pêche au sirop Crème à la pistache Fruits de saison	Compote maison Beignet de choco-noisette Fruits de saison



Fruits & légumes frais



Certifiés pêche durable



Volailles Label Rouge



Fromages AOP / AOC



Fromages à la coupe



Préparés sur notre cuisine



Menus Végétariens



Produits issus de l'Agriculture Biologique



Produits Locaux



Viandes origine France



Produits à Haute Valeur Environnementale Certification Environnementale niveau 2








Indication Géographique Protégée



Les Menus de la semaine
du 09 au 13 Février 2026
MENU EN GRAS POUR LES MATERNELLES



LUNDI	MARDI Menu Végétarien	MERCREDI	JEUDI NOUVEL AN CHINOIS	VENDREDI
Batavia & croutons Carottes râpées Rosette & cornichon	Coleslaw Iceberg & croutons Salade de lentilles et oignons rouges		Batavia Chou chinois & sesame Salade asiatique/surimi	Haricots vert & lardon Macedoine de légumes Mâche
Daube Bœuf Filet de colin sce tomate	Raviolis fromage Pané de blé emmental épinard		Nems aux Légumes Pave de hoki sce soja	Nuggets de poulet Filet de Colin sauce citron
Polenta Haricots verts	Pâtes/ Raviolis Julienne de légumes		Riz cantonais Wok Thai	Boulgour Ratatouille
Plateau de fromages & laitages 	Plateau de fromages & laitages 		 Litchi en sirop	Plateau de fromages & laitages 
Danette choco Fromage blanc & confiture Fruit de saison	Poire au sirop Tarte au flan Fruit de saison		Tarte à la noix de coco Fruits de saison	Clafoutis aux griottes Compote maison Fruits de saison



Fruits & légumes frais



Certifiés pêche durable



Volailles Label Rouge



Fromages AOP / AOC



Fromages à la coupe



Préparés sur notre cuisine



Menus Végétariens



Produits issus de l'Agriculture Biologique



Produits Locaux



Viandes origine France



Produits à Haute Valeur Environnementale Certification Environnementale niveau 2



Indication Géographique Protégée