

LUNDI 2

LE JOUR DU 

MARDI 3

MERCREDI 4


JEUDI 5

VENDREDI 6


Nuggets de poisson  
+ ketchup


Œuf dur nature

 Carottes râpées BIO 
 Sauté de bœuf BIO sauce forestière   
(crème, champignons, oignons)



 Salade chouidou  
(chou rouge, raisins secs, sirop de cassis)

Lentilles  
Au beurre frais

 Epinards à la béchamel & pommes de terre


 Paupiette de veau sauce navarin  
(tomates concassées, carottes, navets...)

Purée de petits pois

 Pavé merlu sauce lombarde   
Steak de colin lombarde (1)  
(tomates concassées, épices paëlla...)

Saint Nectaire AOC 

Carré BIO  

Riz camarguais pilaf 

Yaourt nature

Semoule BIO  

Compote de pommes

Fruit de saison BIO  

Yaourt à la vanille BIO 

Salade de fruits frais BIO  
 Cake pépites de chocolat

GOUTER \*

GOUTER \*

GOUTER

GOUTER \*

GOUTER \*

Galette St Michel  
Yaourt nature & sucre  
Fruit de saison

Moelleux au citron  
Fromage frais aux fruits  
Jus de pommes

Pain  
Fromage frais au sel de Guérande  
Fruit de saison

Lait équitable  
Pain  
Chocolat tablette

Fourrandise à la fraise  
Yaourt nature & sucre  
Fruit de saison

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires













\* Aide UE à destination des écoles

(1) RET =&gt; Remise en température

Les 14 allergènes définis dans la réglementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

Menu prévisionnel sous réserve d'approvisionnement / fruits proposés sous réserve de disponibilité

 Label rouge  CE2  Indication géographique protégée  Appellation origine protégée  Appellation origine contrôlée  Banane Région ultra périphériques  Agriculture biologique  Spécialité du chef  Plat durable  Poisson issu de la pêche durable  Lait et produit laitier à l'école  Fruits & légumes à l'école

LUNDI 9

Boulettes de veau au jus

Printanière de légumes  
au beurre frais

Yaourt nature

Fruit de saison BIO

GOUTER \*

Pain  
Chocolat tablette  
Compote de pommes

MARDI 10

LE JOUR DU VÉGÉ

Dahl de lentilles corail BIO

Riz IGP camarguais

Camembert BIO

Fruit de saison

GOUTER \*

Fourrandise au citron  
Fromage frais & sucre  
Jus de raisin

MERCREDI 11

Sauté de veau LR sauce  
tomate basilic  
(tomates concassées, basilic)

Blé BIO pilaf  
Haricots beurre

Tomme

Crème dessert caramel

GOUTER

Rocher coco choco  
Yaourt aromatisé  
Fruit de saison

JEUDI 12

Salade normande  
(pommes de terre, fromage blanc,  
ail, échalote...)

Sauté de porc  
sauce camembert  
Escalope de poulet LR au  
camembert

Jeunes carottes

Moelleux aux pommes

GOUTER \*

Lait équitable  
Gaufre pâtissière  
Fruit de saison

VENDREDI 13

Dés de saumon sauce  
au citron

Gratin de chou fleur BIO  
Coquillettes BIO  
+ emmental râpé

Comté AOP

Fruit de saison

GOUTER \*

Pain  
Confiture de fraise  
Yaourt nature & sucre

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires

\* Aide UE à destination des écoles

(1) RET => Remise en température

Les 14 allergènes définis dans la réglementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

\*UNIQUEMENT POUR LA Garderie Maternelle

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

Menu prévisionnel sous réserve d'approvisionnement / fruits proposés sous réserve de disponibilité

Label rouge CE2 Indication géographie protégée Appellation origine protégée Appellation origine contrôlée Banane Région ultra périphériques  
Agriculture biologique Spécialité du chef Plat durable Poisson issu de la pêche durable Lait et produit laitier à l'école Fruits & légumes à l'école



LUNDI 16

Salade d'endives

Sauté d'agneau à la hongroise  
(crème, paprika, concentré de tomates)

Semoule BIO  
Carottes vichy  
+ beurre frais

Yaourt à la vanille BIO

MARDI 17

Sauté de poulet LR  
façon yassa  
(crème, épices yassa)

Riz IGP camarguais

Tomme BIO

Fruit de saison BIO

MERCREDI 18

Cordon bleu

Tortis BIO  
Brocolis  
+ emmental râpé

Yaourt nature BIO

Fruit de saison BIO

JEUDI 19

Salade coleslaw

Steak de colin à la provençale  
(sauce tomate, olives, ail, oignons)

Gratin de poireaux & pommes  
cubes vapeur

Flan au chocolat

VENDREDI 20

LE JOUR DU Pané de blé fromage & épinards

Mélange 4 céréales BIO  
& Haricots verts BIO  
sauce tomate

Saint Nectaire AOC

Fruit de saison BIO

GOUTER \*

Pain  
Croq'lait  
Fruit de saison

GOUTER \*

Moelleux au citron  
Fromage frais & sucre  
Compote pomme banane

GOUTER

Lait équitable  
Madeleine  
Compote de pommes

GOUTER \*

Pain  
Confiture d'abricot  
Yaourt nature & sucre

GOUTER \*

Lait équitable  
Fourrandise au chocolat  
Compote pomme fraise

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires

\* Aide UE à destination des écoles

(1) RET => Remise en température

Les 14 allergènes définis dans la réglementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

\*UNIQUEMENT POUR LA Garderie Maternelle

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

Menu prévisionnel sous réserve d'approvisionnement / fruits proposés sous réserve de disponibilité

Label rouge Agriculture biologique CE2 Indication géographique protégée Appellation d'origine protégée Appellation d'origine contrôlée Banane Région ultra périphériques Spécialité du chef Plat durable Poisson issu de la pêche durable Lait et produit laitier à l'école Fruits & légumes à l'école



LUNDI 23

MARDI 24

MERCREDI 25

JEUDI 26

VENDREDI 27

Chili végétarien

Sauté de veau LR sauce  
blanquette   
(crème, champignons, carottes,  
poireaux, oignons...)

Parmentier colin curcuma

Pizza au fromage

Carottes râpées

Riz IGP camarguais  
+ beurre frais

Pommes rissolées

Salade verte

Jambon blanc LR   
Blanc de poulet

Pavé de merlu à la crème   
Steak de colin à la crème (1)

Gouda BIO

Camembert BIO

Yaourt à la vanille BIO

Purée de courgettes &  
pommes de terre

Polenta

Fruit de saison

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

Crème dessert à la vanille

GOUTER \*

GOUTER \*

GOUTER

GOUTER \*

GOUTER \*

Compote pomme fraise bio  
Madeleine  
Yaourt nature & sucre

Lait équitable  
Pain  
Confiture de fraise

Gaufre pâtissière  
Fromage frais & sucre  
Compote pomme banane

Lait équitable  
Pain  
Chocolat tablette

Pain  
Fraidou  
Fruit de saison

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires

\* Aide UE à destination des écoles

(1) RET => Remise en température

Les 14 allergènes définis dans la réglementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

\*UNIQUEMENT POUR LA Garderie Maternelle

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

Menu prévisionnel sous réserve d'approvisionnement / fruits proposés sous réserve de disponibilité

Label rouge Agriculture biologique CE2 Indication géographique protégée Appellation origine protégée Appellation origine contrôlée Banane Région ultra périphériques Spécialité du chef Plat durable Poisson issu de la pêche durable Lait et produit laitier à l'école Fruits & légumes à l'école

## LUNDI 30



## MARDI 31

## MERCREDI 1

## JEUDI 2

## VENDREDI 3



Emincé de volaille BIO  
à la dijonnaise  
(Crème, moutarde)



Raviolis aux légumes  
+ emmental râpé



Carottes râpées BIO



Tomates & mozzarella



Steak de colin sauce aioli



Haricots verts BIO  
Pommes cubes vapeur  
+ beurre frais



Salade verte

Saucisse pure volaille



Sauté d'agneau  
sauce provençale  
(sauce tomate, olives, ail, oignons)



Légumes aioli  
(carottes, haricots verts,  
pommes de terre)

Comté AOP



Emmental BIO



Purée de pommes de terre

Farfalles BIO  
+ emmental râpé



Yaourt à la vanille BIO



Fruit de saison BIO



Compote pomme  
banane BIO



Liégeois à la vanille

Fruit de saison BIO



Flan pâtissier



## GOUTER \*

Lait équitable  
Pain  
Confiture d'abricot

## GOUTER \*

Pompon au cacao  
Fromage frais & sucre  
Fruit de saison

## GOUTER

Pain  
Chocolat  
Fruit de saison

## GOUTER \*

Pain  
Fraidou  
Compote de pommes

## GOUTER \*

Lait équitable  
Madeleine  
Fruit de saison

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires

\* Aide UE à destination des écoles

(1) RET => Remise en température

Les 14 allergènes définis dans la réglementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

\*UNIQUEMENT POUR LA Garderie Maternelle

## NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

Menu prévisionnel sous réserve d'approvisionnement / fruits proposés sous réserve de disponibilité



Label rouge



CE2



Indication géographique protégée



Appellation d'origine protégée



Appellation d'origine contrôlée



Banane Région ultra périphériques



Agriculture biologique



Spécialité du chef



Plat durable



Poisson issu de la pêche durable



Lait et produit laitier à l'école



Fruits & légumes à l'école