

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, oignons...)

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 => 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 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
+ emmental râpé

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  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 23

 Chili végétarien

Riz IGP camarguais
+ beurre frais

Gouda BIO

Fruit de saison

GOUTER *

Compote pomme fraise bio
Madeleine
Yaourt nature & sucre

MARDI 24

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

Pommes rissolées

Camembert BIO

Fruit de saison BIO

GOUTER *

Lait équitable
Pain
Confiture de fraise

MERCREDI 25

 Parmentier colin curcuma

Salade verte

Yaourt à la vanille BIO

Fruit de saison BIO

GOUTER

Gaufre pâtissière
Fromage frais & sucre
Compote pomme banane

JEUDI 26

 Pizza au fromage

Jambon blanc LR
Blanc de poulet

Purée de courgettes &
pommes de terre

Fruit de saison BIO

GOUTER *

Lait équitable
Pain
Chocolat tablette

VENDREDI 27

 Carottes râpées

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

Polenta

Crème dessert à la vanille

GOUTER *

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  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 30



MARDI 31

MERCREDI 1

JEUDI 2

VENREDI 3



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



Raviolis aux légumes
+ emmental râpé



Carottes râpées BIO



Nid de Pâques à la betterave



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

Moelleux au chocolat &
Chocolat de Pâques

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