

































	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Œuf dur mayonnaise  Médailon de surimi MSC mayonnaise 		Salade verte croûtons et fromage Carottes HVE râpées vinaigrette 	Salami   Pâté de Volaille sans porc	
PLAT CHAUD	Lasagnes bolognaises VBF 	Falafels BIO sauce fromage blanc ciboulette  	Escalope de volaille panée BIO et dosette de ketchup  	Colin pané MSC quartier de citron 	
<i>Déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	Salade verte 	Ratatouille BIO  	Haricots verts 	Riz créole BIO  	
PRODUIT LAITIER	Emmental BIO   	Petit suisse aux fruits BIO  Petit suisse aux fruits 			
DESSERT		Beignet chocolat noisette 	Mousse chocolat au lait 	Fruit frais   Fruit frais second choix 	
LES GOUTERS	Palmiers Compote du jour BIO  Petit suisse sucré	Pain / Barre de chocolat Fruit  Lait BIO 	Carré abricot Fruit goûter BIO   Fromage blanc sucré	Pain au chocolat Boulanger local Compote du jour BIO  Lait chocolat	

 Produit de saison

 Produit issu de l'agriculture biologique

 Produit Label Rouge

 Plat contenant du porc

 Préparé dans notre cuisine

 Plat végétarien

 Menu maternelle



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé Pommes de terre façon piémontaise				
PLAT CHAUD	Nugget's de poisson Dosette de Ketchup	Chili Végétarien BIO aux haricots rouges	Lamelle Kebab sauce tomate		
<i>Déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	Haricots beurre provençale	Riz créole BIO	Pommes lamelles persillées		
PRODUIT LAITIER		Petit suisse aux fruits BIO Yaourt nature et dosette de sucre	Emmental BIO Vache qui rit		
DESSERT	Fruit frais BIO	Paris Brest	Cocktail de fruits		
LES GOUTERS	Barre de chocolat Yaourt sucré Jus de pomme Pain	Pain au chocolat Boulangier Lait Fruit	Confiture fraise Lait chocolat Compote Pain		

 **Produit de saison**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Produit Label Rouge**

 **Plat contenant du porc**

 **Préparé dans notre cuisine**

 **Plat végétarien**

 **Menu maternelle**



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Duo de Saucissons  Pâté de Volaille			Melon BIO  
PLAT CHAUD	Lasagnes ricotta chèvre épinards  <i>Déclinaison sans porc</i>	Gratiné de poisson au fromage MSC 	Couscous végétarien aux pois chiches 	Rôti de porc HVE mirepoix de pommes  <i>Emincé de poulet LNA FR sauce à la crème</i>	Cheeseburger 
GARNITURE	Salade verte 	Purée de carottes 	Semoule HVE 	Riz créole BIO 	Frites au four 
PRODUIT LAITIER	Fondu président  Tartare aux noix		Tomme noire  Edam	Pont l'évêque AOP  	Chanteneige BIO  
DESSERT	Compote du jour BIO  Fruit frais 	Fruit frais BIO   Fruit frais BIO 2  	Fruit frais  Abricots au sirop	Cake aux pommes 	
LES GOUTERS	Croissant Boulanger local Yaourt sucré Fruit frais 	Pâte à tartiner Lait Compote Pain	Biscuits fourrés chocolat Yaourt aromatisé Compote	Kiri BIO crème  Fruit frais  Pain	Barre bretonne Fromage blanc sucré Fruit frais 

 Produit de saison

 Produit issu de l'agriculture biologique

 Produit Label Rouge

 Plat contenant du porc

 Préparé dans notre cuisine





























 Plat végétarien

 Menu maternelle



Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles
Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine
Nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grèves,...)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Coleslaw HVE 	Concombre BIO vinaigrette   Melon 		Pastèque BIO   
PLAT CHAUD		Nugget's de blé ketchup  	Boulettes d'agneau sauce tomate 	Saucisse HVE grillée   <i>Saucisse de volaille nature</i>	Poisson meunière MSC quartier de citron 
<i>Déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE		Flageolets et haricots verts 	Coquillettes BIO  	Purée de pommes de terre 	Beignets de choux fleurs 
PRODUIT LAITIER			Petit suisse nature BIO et dosette de sucre   Yaourt aromatisé	Camembert Tomme noire 	
DESSERT		Cake marbré 		Fruit frais BIO   	Eclair au chocolat 
LES GOUTERS		Edam Fruit  Pain	Palet breton Lait chocolat Compote	Pain au chocolat Boullanger Yaourt aromatisé Jus Multifruit	Confiture Abricot Petit suisse sucré Fruit  Pain



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Label Rouge



Plat contenant du porc



Préparé dans notre cuisine



Plat végétarien



Menu maternelle

