



MIDI- RESTAURANT MATERNELLE

Nos chefs cuisinent pour vos enfants

C'est la rentrée

Repas Végétarien



repas à thème LE MEXIQUE

lundi 02 septembre	mardi 03 septembre	jeudi 05 septembre	vendredi 06 septembre
Salade de penne aux épices	Melon	Rillettes cornichon	Salade Mexicaine
Boulettes au boeuf	Tajine de légumes aux fruits secs	Sauté de boeuf local aux olives 	Chili con carne
Frites	Poêlée de légumes	Carottes vichy	Poêlée Mexicaine
Courgettes braisées	Semoule	Haricots blancs	Riz aux maïs et haricots rouges
Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Glace	Corbeille de fruits	Abricot au sirop	Gateau mexicain au maïs



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



MIDI- RESTAURANT MATERNELLE



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité



Nos chefs cuisinent pour vos enfants

Repas végétarien



lundi 09 septembre	mardi 10 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre
Salami Danois	Chou rouge aux pommes	Salade Strasbourgeoise	Emietté de thon vinaigrette
Gnocchis gratinés Poêlée de carottes et courgettes Feuille de chêne vinaigrette	Sauté de poulet à la crème Aubergines roties Boullgour	Rougail saucisse Chou fleur au jus coquillettes	Boulettes au veau sauce ketchup Epinards à la crème Pommes vapeurs
Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Corbeille de fruits	Beignet chocolat	Glace	Crème au caramel

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



MIDI- RESTAURANT MATERNELLE

Nos chefs cuisinent pour vos enfants

Semaine du développement durable

Bas carbone

Repas végétarien



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité



lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
Salade du pêcheur	Rillettes cornichon	Pousse de soja vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise
Escalope viennoise	Filet de lieu scs hollandaise	Oeufs à la florentine	Saucisse de toulouse
Gratin de légumes	Riz	céréales aux petits légumes	Haricots plats
Torsades	Poêlée de légumes	Epinards béchamel	Mogettes
Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Corbeille de fruits	Compote de pommes	Tarte aux fruits	Fruits au sirop

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



MIDI- RESTAURANT MATERNELLE



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité



Nos chefs cuisinent pour vos enfants

Repas à thème STREET FOC

Repas végétarien



lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre
Salade de pépinettes	Pizza	Céleri rémoulade	Concombres à la crème
Filet de colin sauce estragon	Croque monsieur	Couscous végétal	Sauté de dinde façon blanquette
Poêlée de légumes	Frites	Semoule	Riz
Boulgour au beurre		Légumes couscous	Fondue de poireaux
Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Compote de fruits	Cookies	Corbeille de fruits	Eclair au chocolat

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



MIDI- RESTAURANT MATERNELLE



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité



Nos chefs cuisinent pour vos enfants

Repas végétarien



lundi 30 septembre	mardi 01 octobre	jeudi 03 octobre	vendredi 04 octobre
Macédoine à la Russe	Taboulé	fêtons les Nadège Carottes râpées	Mousse de foie
Chipolatas	Poulet basquaise	Omelette au fromage	Pêche du jour
Céleri braisé	Riz	Coeur de blé	Purée de pdt
Flagéoles	Haricots verts	Brocolis aux oignons	Salade verte
Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Fromage blanc aux fruits	Salade de fruits frais	Gâteau au yaourt aux pepites de chocolat	Corbeille de fruits

Légende :



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

MIDI- RESTAURANT MATERNELLE



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité



Nos chefs cuisinent pour vos enfants

Semaine des rencontres du goûts Délicieusement bas carbone

Repas végétarien



Repas à thème LES COURGE

lundi 07 octobre	mardi 08 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
Salade de torsades au jambon	Mache aux rondelles de radis	Salade de riz aux lentilles	Salade de courge (H blancs, chou-fleur, pomme, noix)
Emincé de boeuf Local 	Carbonara	Tortilla végétarienne (farce lentilles, légumes)	Tourte courge et coco
riz	Légumes de saison poêlés	Salade verte	Salade verte au butternut râpé
Brocolis au beurre	Légumes de saison poêlés	Salade verte	Salade verte au butternut râpé
Carottes sautées	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Corbeille de fruits	Mousse au chocolat	Cocktail de fruits	Fromage blanc sur lit de confiture de butternut à la vanille

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.





MIDI- RESTAURANT MATERNELLE



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité



Nos chefs cuisinent pour vos enfants

Repas végétarien



Menu local & bas carbone



lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
Haricots mungo en salade	Mortadelle	Salade de pâtes aux épices	Salade de pommes de terre
Escalope de volaille au jus	Filet de lieu MSC sauce échalote 	Parmentier végétarien	Emincé de porc local à la moutarde 
Ratatouille	Torsades	Poêlée de légumes	Julienne de légumes
Semoule	Carottes façon Vichy	Salade verte	Semoule
Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Tarte au chocolat	Corbeille de fruits	Fromage blanc	Crème au caramel

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.