



Maternelle

	Repas végétarien			
lundi 03 novembre	mardi 04 novembre		jeudi 06 novembre	vendredi 07 novembre
CAROTTES LOCALES RAPEES VINAIGRETTE	 FRIAND AU FROMAGE		POTAGE DE LÉGUMES	SALADE DE COQUILLETES SAUCE COCKTAIL
CARBONARA DE PORC	CHILI SIN CARNE AUX POIS BIO		SAUTE DE BOEUF FR A LA MOUTARDE	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON
MACARONIS	RIZ CREOLE		CAROTTES LOCALES BRAISEES	BROCOLIS À L'AIL
PETITS POIS AUX OIGNONS	BUTTERNUT LOCAL ROTI		POMMES DE TERRE VAPEUR	BOULGOUR SAUCE TOMATE
EMMENTAL	BRIE		FROMAGE BLANC NATURE	GOUDA
COMPOTE POMME	FRUIT DE SAISON		DONUTS	FRUIT DE SAISON

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable
Origine française

Produits Labellisés

Produit Local

Maternelle

	Férié	Repas végétarien	
lundi 10 novembre	mardi 11 novembre	jeudi 13 novembre	vendredi 14 novembre
SALADE DE HARICOTS ROUGE AUX OIGNONS		VELOUTÉ DE POTIRON LOCAL	CHOU CHINOIS VINAIGRETTE THAI
STEAK HACHÉ SAUCE BARBECUE		PARMENTIER DE LENTILLES À LA TOMATE (LENTILLES LOCALES)	FILET DE COLIN MSC SAUCE AU CITRON
PENNES		CHOU-FLEUR À LA CRÈME	GRATIN D'ÉPINARDS
HARICOTS PLATS EN PERSILLADE		ECRASÉ DE POMMES DE TERRE	RIZ PILAF
MIMOLETTE		PETIT SUISSE NATURE	VACHE QUI RIT
FROMAGE BLANC A LA CONFITURE		CAKE VANILLE DU CHEF	FRUIT DE SAISON BIO

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Origine française



Produits Labellisés



Produit Local



Maternelle

Repas végétarien 			
lundi 17 novembre	mardi 18 novembre	jeudi 20 novembre	vendredi 21 novembre
CHOU BLANC AUX POMMES	ROSETTE CORNICHONS	CAROTTES LOCALES RAPÉES VINAIGRETTE 	POTAGE DE LÉGUMES
JUMBALAYA VEGGIE	SAUTE DE PORC FR AU THYM 	POT AU FEU (BOEUF FR) 	CARBONARA AU SAUMON
-	POELEE HIVERNALE FACON RATATOUILLE DU CHEF	LÉGUMES DU POT	COQUILLETES HVE 
RIZ CRÉOLE	SEMOULE	FRITES	JULIENNE DE LEGUMES
SAINT PAULIN	TOMME BLANCHE	YAOURT NATURE	BUCHE DE CHÈVRE
FRUIT DE SAISON BIO 	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	TARTE FINE AUX POMMES DU CHEF	FRUIT DE SAISON

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Origine française



Produits Labellisés











Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Maternelle

	Repas végétarien 		
lundi 24 novembre	mardi 25 novembre	jeudi 27 novembre	vendredi 28 novembre
MACEDOINE DE LEGUMES AU FROMAGE BLANC ET CURRY	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON	SALADE COEUR DE PALMIER	CAROTTE RAPEES
NUGGETS DE VOLAILLE 100% FILET	CARBONARA DE POIS BIO 	JAMBON BLANC LOCAL 	GRATIN DE COLIN MSC À LA NORMANDE 
POMMES DE TERRE SAUTÉES	COQUILLETES HVE À LA FARINE DE BLÉ ET POIS CHICHES 	PUREE	BROCOLIS AUX OIGNONS
POTIMARRON LOCAL ROTI 	EPINARDS À LA CRÈME	NAVETS GLACÉ	SEMOULE HVE 
FROMAGE BLANC NATURE	EMMENTAL	PETIT SUISSE NATURE	CARRÉ LIGUEIL
FRUIT DE SAISON BIO 	YAOURT AROMATISÉ	GÂTEAU FAÇON BROWNIE DU CHEF	SALADE DE FRUITS DU CHEF

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Origine française











Produits Labellisés



Produit Local





Maternelle


		Repas végétarien 	
lundi 01 décembre	mardi 02 décembre	jeudi 04 décembre	vendredi 05 décembre
BETTERAVES BIO ROUGES VINAIGRETTE 	#REF!	CELERI BIO REMOULADE 	CAROTTES LOCALES RAPEES VINAIGRETTE 
TARTIFLETTE	BOEUF FR BOURGUIGNON 	BOLOGNAISE VEGETALE (POIS BIO) 	CALAMAR A LA ROMAINE
POMME DE TERRE VAPEUR	BOULGOUR	MACARONI HVE 	PURÉE DE POTIRON LOCAL 
HARICOTS VERTS SAUTÉS	PETITS POIS AU JUS	PANAIS EN PERSILLADE	RIZ SAFRANE
FROMAGE BLANC NATURE	TOMME NOIRE	BRIE	CAMEMBERT
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO 	CAKE AUX POIRES	FRUIT DE SAISON BIO 

Légende :

Produits Bio 








Produits Pêche durable 
Origine française 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Maternelle

		Repas végétarien 	
lundi 08 décembre	mardi 09 décembre	jeudi 11 décembre	vendredi 12 décembre
POTAGE AUX LEGUMES	COLESLAW	SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	PATE DE CAMPAGNE
SAUCISSE DE TOULOUSE 	CUISSE DE POULET FR TEX MEX 	COUSCOUS VÉGÉTARIEN (pois chiches, légumes, fruits secs)	FILET DE MERLU MSC SAUCE TARTARE 
PENNES HVE 	FRITES	SEMOULE HVE 	RIZ MADRAS
RATA DE LÉGUMES HIVERNALE DU CHEF	CHOU-FLEUR RÔTI	BROCOLIS À L'AIL	EPINARDS A L'AIL
COULOMMIERS	MIMOLETTE	CANTADOU	EDAM
FRUIT DE SAISON BIO 	PECHE AU SIROP	CAKE MARBRÉ AU CHOCOLAT DU CHEF	SALADE DE FRUITS DU CHEF

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Origine française



Produits Labellisés







Produit Local






Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.


Maternelle

Repas de Noël		Repas végétarien	REPAS DE VACANCES
lundi 15 décembre	mardi 16 décembre	jeudi 18 décembre	vendredi 19 décembre
TERRINE DE SAUMON MAYONNAISE	POTAGE DE LEGUMES	ENDIVE VINAIGRETTE	Bio
AIGUILLETTE DE VOLAILLE SAUCE AUX MARRON	SAUTE DE BOEUF FR SAUCE BARBECUE 	FALAFEL A LA TOMATE	
POMME DAUPHINE	TORTIS HVE 	BROCOLIS GRATINÉ	
HARICOTS VERTS	POTIMARRON LOCAL RÔTI 	BOULGOUR	
EMMENTAL	PETIT SUISSE NATURE	GOUDA	
BUCHE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO 	SEMOULE AU LAIT	

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 
Origine française 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.