

## Maternelle

<b>Repas végétarien</b>			
lundi 03 novembre	mardi 04 novembre	jeudi 06 novembre	vendredi 07 novembre
CAROTTES LOCALES RAPEES VINAIGRETTE 	FRIAND AU FROMAGE	POTAGE DE LÉGUMES	SALADE DE COQUILLETTES 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

lundi 10 novembre	Férié	Repas végétarien	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	FR	POT AU FEU (BOEUF FR)	FR
-		POELEE HIVERNALE FACON RATATOUILLE DU CHEF		LÉGUMES DU POT	COQUILLETTES HVE
RIZ CRÉOLE		SEMOULE		FRITES	JULIENNE DE LEGUMES
SAINT PAULIN		TOMME BLANCHE		YAOURT NATURE	BUCHE DE CHÈVRE
FRUIT DE SAISON BIO	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 

## Maternelle

<b>Repas végétarien</b>			
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	COQUILLETTES 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

		<b>Repas végétarien</b>			
		lundi 01 décembre	mardi 02 décembre	jeudi 04 décembre	vendredi 05 décembre
BETTERAVES BIO ROUGES VINAIGRETTE		#REF!		CELERI BIO REMOULADE	
TARTIFLETTE		BOEUF FR BOURGUIGNON		BOLOGNAISE VEGETALE (POIS BIO)	
POMME DE TERRE VAPEUR		BOULGOUR		MACARONI HVE	
HARICOTS VERTS SAUTÉS		PETITS POIS AU JUS		PANAIS EN PERSILLADE	
FROMAGE BLANC NATURE		TOMME NOIRE		BRIE	
FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON BIO		CAKE AUX POIRES	

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable   
Origine française 

Produits Labellisés 

Produit Local 

## Maternelle

<b>Repas végétarien</b>			
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 

## 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		
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 	SEMOUTE AU LAIT		

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable   
Origine française 

Produits Labellisés 

Produit Local 