

MENU DES ÉCOLES MATERNELLES



Lundi 8 janvier 2018	Mardi 9 janvier 2018	Mercredi 10 janvier 2018	Jeudi 11 janvier 2018	Vendredi 12 janvier 2018
<p>Velouté de légumes variés</p> <p>Sauté d'agneau, sauce à la menthe Pommes sautées</p> <p>Fromage blanc sucré - Yaourt nature + Sucre Fruit de saison</p> <p>Goûter salé</p> <p>Pain aux céréales - Emmental Compote pomme/poire</p>	<p>Céleri vinaigrette moutardée Chou rouge à la vinaigrette moutardée</p> <p>Beaufilet de hocki, sauce citron Tortis aux trois couleurs</p> <p>Bûchette mi-chèvre - Coulommier</p> <p>Galette des rois</p> <p>Goûter</p> <p>Chausson aux pommes Fromage blanc aromatisé</p>	<p>Pamplemousse + Sucre - Salade saveur vinaigrette balsamique</p> <p>Lasagnes bolognaise</p> <p>Yaourt brassé aromatisé Fromage frais aromatisé Compote pomme/pêche Compote pomme/vanille</p> <p>Goûter</p> <p>Brownie - Petit-suisse nature + sucre Fruit de saison</p>	<p>Courgettes râpées aux pommes Croquant de concombre au fromage blanc</p> <p>Rôti de porc au caramel Rôti de dinde au caramel Gratin de carottes</p> <p>Tomme Pyrénées - Cœur de dame Cocktail de fruits au sirop - Cocktail de fruits exotique au sirop</p> <p>Goûter</p> <p>Palmiers - Yaourt nature + sucre - Fruit de saison</p>	<p>Quiche chèvre et tomates</p> <p>Aiguillettes de poulet, sauce aux marrons - Haricots beurre persillés</p> <p>Cantal - Tartare ail et fines herbes Fruit de saison</p> <p>Goûter</p> <p>Galette des rois - Fromage blanc nature + sucre Jus multifruits</p>
Lundi 15 janvier 2018	Mardi 16 janvier 2018	Mercredi 17 janvier 2018	Jeudi 18 janvier 2018	Vendredi 19 janvier 2018
<p>Salade de tortis aux dés de dinde et basilic Salade de riz au thon</p> <p>Filet de limande meunière + Citron Epinars à la béchamel</p> <p>Tomme Noire - Hollandette Fruit de saison</p> <p>Goûter</p> <p>Gaufre flash Fromage blanc nature + sucre - Compote bi-fruits</p>	<p>Carottes râpées fedala Salade d'endives et noix vinaigrette au persil</p> <p>Cordon bleu de dinde Purée de pommes de terre maison</p> <p>Yaourt nature + Sucre - Fromage frais sucré Compote pomme/poire - Compote pomme/ananas</p> <p>Goûter</p> <p>Etoile coco - Fromage frais aromatisé Fruit de saison</p>	<p>Salade de tomates et fêta vinaigrette Chou blanc vinaigrette</p> <p>Escalope de dinde, sauce au curry Petits pois / Carottes</p> <p>Carré de l'est - Bleu de Bresse Éclair au chocolat</p> <p>Goûter</p> <p>Baguette - Confiture de prune Fromage blanc + sucre - Fruit de saison</p>	<p>Salade Soissonnaise Salade de pâtes napolitaine</p> <p>Tranches de bœuf braisées, sauce aux olives - Tian de légumes</p> <p>Vache qui rit - Saint-Nectaire Fruit de saison</p> <p>Goûter</p> <p>Brioche - Lait Compote de pommes</p>	<p>Taboulé de boulgour maison Salade de blé à la provençale</p> <p>Dos de colin pané + Citron Brocolis en gratin</p> <p>Fromage blanc aromatisé - Yaourt aromatisé Fruit de saison</p> <p>Goûter</p> <p>Pain de campagne - Barre de chocolat Yaourt nature + sucre - Compote pommes/ananas</p>
Lundi 22 janvier 2018	Mardi 23 janvier 2018	Mercredi 24 janvier 2018	Jeudi 25 janvier 2018	Vendredi 26 janvier 2018
<p>MENU À THÈME « Tout feu, tout flammeeee : Le Feu »</p> <p>Salade de carottes et crevettes, sauce au lait de coco, jus de citron et gingembre</p> <p>Aiguillettes de poulet panées + Moutarde mi-forte</p> <p>Riz aux haricots rouges (riz, HR, tomates, poivrons rouges et maïs)</p> <p>Brebis crème Quatre-quarts et beurre de cacahuètes</p> <p>Goûter</p> <p>Pain au lait - Petist-suisse aromatisés Fruit de saison</p>	<p>Duo de choux - Cœur de scarole au gouda</p> <p>Steak haché de veau, sauce tomates Gratin de potiron et carottes</p> <p>Edam - Chanteneige Pâtisserie fraîche</p> <p>Goûter</p> <p>Barre de céréales - Petits-suisse nature + sucre Fruit de saison</p>	<p>Velouté de carottes</p> <p>Blanquette de dinde Printanière de légumes</p> <p>Fromage frais sucré - Yaourt nature + Sucre Fruit de saison</p> <p>Goûter</p> <p>Madeleine nature Fromage blanc aromatisé</p>	<p>Avocat + Mayonnaise - Carottes râpées à l'emmental</p> <p>Calamar à la romaine + Sauce tartare Ratatouille & Semoule</p> <p>Gouda - Tomme de Savoie Compote pomme/banane - Compote pomme/fraise</p> <p>Goûter salé</p> <p>Pain de mie - Morbier Fruit de saison</p>	<p>Salade de maïs au thon - Salade piémontaise</p> <p>Rôti de veau, sauce basilic Beignets de chou-fleur</p> <p>Plateau de fromages Fruit de saison</p> <p>Goûter</p> <p>Palets bretons - Fromage frais sucré Compote pomme/pêche</p>
Lundi 29 janvier 2018	Mardi 30 janvier 2018	Mercredi 31 janvier 2018	Jeudi 1 ^{er} février 2018	Vendredi 2 février 2018
<p>Tomates vinaigrette maison colza olive Céleri rémoulade</p> <p>Omelette au fromage Poêlée chinoise</p> <p>Saint-Paulin - Croq'lait Pâtisserie fraîche</p> <p>Goûter</p> <p>Mœlleux marbré - Lait Fruit de saison</p>	<p>Carottes et navets râpés Salade mélangée vinaigrette</p> <p>Pépites de hocki aux céréales panées Purée de brocolis maison</p> <p>Fromage blanc aromatisé Yaourt brassé aromatisé Riz au lait - Semoule au lait</p> <p>Goûter</p> <p>Pain de campagne - Beurre Yaourt aromatisé - Fruit de saison</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Wings de poulet, goût BBQ Courgettes crémière</p> <p>Fromage frais sucré - Fromage blanc + Sucre Fruit de saison</p> <p>Goûter</p> <p>Galettes bretonnes - Fromage frais aromatisé Jus de raisin</p>	<p>Salade Béatrice - Champignons au fromage blanc</p> <p>Sauté de bœuf, sauce forestière Purée Saint-Germain</p> <p>Tartare ail et fines herbes - Emmental Fruit de saison</p> <p>Goûter</p> <p>Baguette - Pâte à tartiner Yaourt nature + sucre - Fruit de saison</p>	<p>Salade de chou rouge vinaigrette Concombre à la menthe</p> <p>Sauté de dinde au jus Gratin dauphinois</p> <p>Tourtain - Pointe de brie Crêpe + Sucre</p> <p>Goûter</p> <p>Viennoise - Confiture d'abricot Yaourt brassé aromatisé - Compote pomme/poire</p>

