

Menus Mai 2022 Maternelle

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 2 au 6 mai	<p>Potage de lentilles 🏠📍🌱</p> <p>Poulet 5 épices 🏠📍🌱</p> <p>Haricots verts à la portugaise 🏠</p> <p>Plateau de fromage 🏠</p> <p>Fruit 📍</p>	<p>Salade de carottes à l'orange 🌱🏠</p> <p>Gnocchi 🌱 sauce crème 🏠</p> <p>Yaourt sucré 🌱📍🌱</p> <p>Purée de pomme 🌱</p>	<p>Nuggets de poisson ketchup 🏠</p> <p>Gratin de brocolis / pommes-de-terre 🏠</p> <p>Saint-Morêt 🌱</p> <p>Fruit 📍🌱</p>	<p>Salade de cœurs de palmiers tomate 🏠</p> <p>Pané de blé épinards 🏠</p> <p>Petits pois et carottes 🏠</p> <p>Cotentin 🏠</p> <p>Salade de fruits frais 🏠</p>	<p>Concombre 🌱 à la menthe 🏠</p> <p>Rôti de bœuf ketchup 🏠</p> <p>Purée 🌱🏠</p> <p>Fraise 🏠</p>
Du 9 au 13 mai	<p>Salade de lentilles 🏠🌱📍</p> <p>Pizza aux légumes 🌱</p> <p>Carré de l'Est 🏠</p> <p>Fruit 📍</p>	<p>Tomate vinaigrette 🏠</p> <p>Veau marengo 🏠</p> <p>Boulogne pilaf 🌱🏠</p> <p>Yaourt à l'abricot 📍🌱</p> <p>Compote mirabelle 🍷</p>	<p>Salade de pommes de terre toscane 🌱</p> <p>Sauté de dinde basquaise 🏠</p> <p>Epinards à la crème 🏠</p> <p>Glace 🏠</p>	<p>Saucisse végétale 🏠</p> <p>Courgettes et pomme de terre 🏠</p> <p>Yaourt nature 🌱</p> <p>Fruit 📍</p>	<p>Taboulé 🌱 à la menthe 🏠</p> <p>Filet de Hoki sauce normande 🏠</p> <p>Carottes vichy 🏠</p> <p>Vichy qui rit 🌱</p> <p>Banane 🌱</p>
Du 16 au 20 mai	<p>Omelette 🏠</p> <p>Haricots blancs à la tomate 📍🌱🏠</p> <p>Yaourt Nature sucré 🌱</p> <p>Fruit 📍</p>	<p>Céleri rémoulade 🏠</p> <p>Dahl de lentilles 🏠</p> <p>Riz 🌱🏠</p> <p>Saint Morêt 🌱</p>	<p>Artichauts vinaigrette 🏠</p> <p>Rôti de bœuf mayonnaise 🏠</p> <p>Printanière de légumes 🏠</p> <p>Fromage de chèvre 🏠</p> <p>Fruit 📍</p>	<p>Blé ciboulette feta 🏠</p> <p>Emincé de dinde sauce citron 🏠📍</p> <p>Haricots verts persillés 🌱🏠</p> <p>Fruit 🌱📍</p>	<p>Salade de carottes râpées à l'échalote 🏠</p> <p>Poisson pané - citron 🏠</p> <p>Gratin de brocolis - pommes de terre 🏠</p> <p>Chocolat liégeois 🏠</p>
Du 23 au 27 mai	<p>Filet de lieu sauce moutarde 🏠</p> <p>Courgettes, Pommes de terre 🏠</p> <p>Comté 🍷</p> <p>Fruit 📍</p>	<p>Betteraves 🌱</p> <p>Romazava d'épinards 🏠</p> <p>Boulogne pilaf 🌱🏠</p> <p>Fromage blanc 🌱</p> <p>Fruit 🌱📍</p>	<p>Concombre aneth 🏠🌱</p> <p>Poulet rôti sauce béarnaise 🏠</p> <p>Frites 🏠</p> <p>Yaourt aromatisé 🏠</p>	<p>Férié</p>	<p>Tomate au basilic 🏠</p> <p>Sauté de bœuf mironton 🏠</p> <p>Carottes fondantes, pommes de terre 🏠</p> <p>Edam 🌱</p> <p>Fruit 📍</p>



Issu de l'agriculture biologique



Label rouge



Produit ou ingrédient IGP ou AOP



Plat maison conçu et mitonné au Syrec



Origine française



Produit fermier



Produit issu du commerce équitable

Menus Juin 2022 Maternelles

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 30 mai au 3 juin	Tartinade de thon Raviolis de légumes Saint Morêt Compote de fruit	Soufflé de légume à la milanaise Rosti de légumes Camembert Fruit	Salade de cœurs de palmier et tomate Filet de poisson meunière Flageolets - Haricots plats à l'ail Chanteneige Fruit	Tomate mozza Lasagnes bolognaises Glace esquimau chocolat	Melon charentais Couscous végétarien Légumes et semoule Yaourt aromatisé
Du 6 au 10 juin	Férié	Salade de lentilles vinaigrette Boulgour / courgettes / tomate séchées Yaourt vanille Fruit	Melon jaune Sauté de bœuf sauce gardiane Beignet de salsifis Gouda	Pizza au fromage Sauté de dinde sauce coco curry Petits pois / carottes Fruit	Taboulé à la menthe Omelette Ratatouille Camembert Fruit
Du 13 au 17 juin	Betteraves Gnocchis sauce tomate basilic Saint Morêt Fruit	Boulette haricots, lupins, épeautre sauce provençale Riz et fondue de poireaux Yaourt Fruit	Salade de pâtes au basilic Filet meunière Courgettes persillées Coulommiers Fruit	Melon vert Sauté de Dinde Sauce Moutarde Blé à la tomate Compote pomme caramel	Salade du soleil Daube de bœuf bio à la provençale Haricots verts à l'ail/ pommes de terre Clafoutis aux cerises
Du 20 au 24 juin	Pastèque Quenelles natures sauce safranée Petits pois à la française Semoule au lait	Concombre à la ciboulette Filet de lieu sauce parisienne Epinards à la crème et pommes de terre Tomme blanche Compote pomme coing	Salade de cœurs de palmier et maïs Spaghettis carbonara à la dinde Petit suisse sucré Fruit	Rôti de bœuf Boulgour aux petits légumes Cotentin Fraises	Salade de lentilles Pâtes sauce tomate, ail basilic Yaourt nature Fruit
Du 20 au 24 juin	Concombres vinaigrette Omelette Printanière de légumes Cantal Flan chocolat	Tomate mozza Chili sin carne Riz Yaourt nature	Melon charentais Steak haché sauce tomate Pommes de terre Sarladaises Chanteneige Glace vanille fraise	Taboulé de blé à la menthe Colin sauce citron Gratin de Choux fleur bio Salade de fruit frais	Salade verte Lasagnes bolognaises Gouda Fruit



Issu de l'agriculture biologique



Label rouge



Produit ou ingrédient IGP ou AOP



Plat maison conçu et mitonné au Syrec



Origine française



Produit fermier