








Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024

Etablissement

Maternelle

lundi 04 novembre	mardi 05 novembre	jeudi 07 novembre	vendredi 08 novembre
BETTERAVE VINAIGRETTE	CAROTTES LOCALES RÂPÉES VINAIGRETTE 	VELOUTÉ DE CHOU FLEUR BIO 	SAUCISSON À L'AIL
CARBONARA	OEUF FLORENTINE	ESCALOPE DE VOLAILLE LOCALE FAÇON FLORENTINE 	PÊCHE DU JOUR
MACARONIS BIO 	EPINARDS	BROCOLIS	DUO DE PANAIS ET CAROTTES EN PURÉE
COMPOTE DE POMMES LOCALES 	PANNA COTTA AU CARAMBAR MAISON	TARTE NORMANDE	SUISSE FRUITS

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

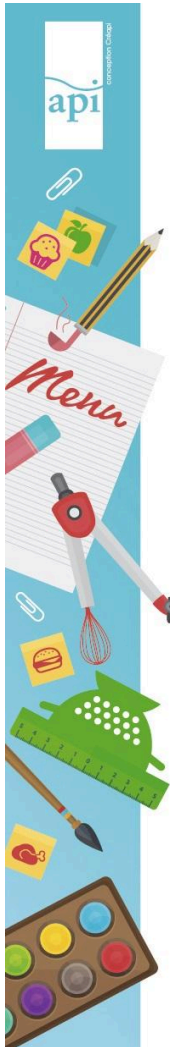
Produit Local 


Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024


Etablissement

Maternelle





Férié		Repas végétarien 	
lundi 11 novembre	mardi 12 novembre	jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre
	CHEVRE CHAUD SUR LIT DE SALADE	VELOUTÉ DE POTIRON	MOUSSE DE FOIE CORNICHONS
	BOULETTES AU BOEUF	PARMENTIER DE LENTILLES À LA TOMATE	PÊCHE DU JOUR
	FRITES MAISON	SALADE VERTE VINAIGRETTE	RIZ A LA TOMATE
	FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS DU CHEF	CREME DESSERT AUX FRUITS ROUGES DU CHEF

Légende :

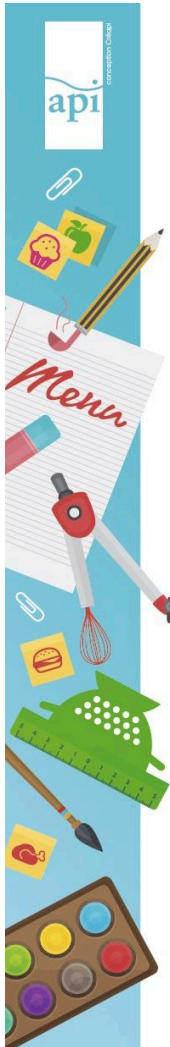
Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.




Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024


Etablissement

Maternelle


lundi 18 novembre	mardi 19 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre
POTAGE DU CHEF	PIZZA MARGARITA	CAROTTES RÂPÉES	OEUF DUR MAYONNAISE
TARTIFLETTE	TAJINE VG AUX POIS CHICHE	MARMITE DU PÊCHEUR	RÔTI DE PORC AU THYM
SALADE VERTE	SEMOULE	CHOU FLEUR GRATINÉ	PURÉE DE POIS CASSÉS
CRÈME DESSERT	MOUSSE CHOCOLAT DU CHEF	COMPTE DE POIRE ET FRUITS ROUGES	FRUIT DE SAISON

Repas végétarien 

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

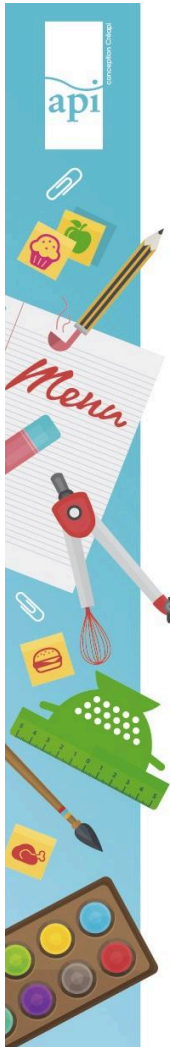
Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024

Etablissement

Maternelle



lundi 25 novembre	mardi 26 novembre	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre
MACEDOINE DE LEGUMES AU FROMAGE BLANC ET CURRY	POTAGE PARMENTIER	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ MAÏS
HAUT CUISSE DE POULET FORESTIER	TACOS DE MAÏS À LA PATATE DOUCE	TRAVERS DE PORC AU MIEL	PÊCHE DU JOUR
PURÉE DE POTIMARRON	SALADE VERTE	POTATOES	HARICOTS VERTS
SALADE DE FRUIT DE SAISON	SEMOULE AU LAIT ET AUX RAISINS DU CHEF	FROMAGE	MORBIER
			CRÈME DESSERT CHOCOLAT

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local

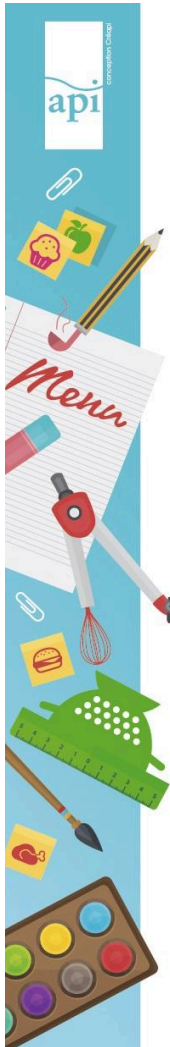


Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024

Etablissement

Maternelle



lundi 02 décembre	BAS CARBONE mardi 03 décembre	Repas végétarien jeudi 05 décembre	vendredi 06 décembre
CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	FEUILLETÉ AU FROMAGE	HSALADE DE HARICOTS BEURRE	POTAGE CHAMPÊTRE
TARTIFLETTE	PARMENTIER DE BOEUF	BOLOGNAISE LENTILLES	CALAMAR A LA ROMAINE
SALADE VERTE	PURÉE	PENNE	POMME DAUPHINE
YAOURT AROMATISE	COMPOTE POMME BANANE	CLAFOUTIS AUX POIRES DU CHEF	FRUIT DE SAISON

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

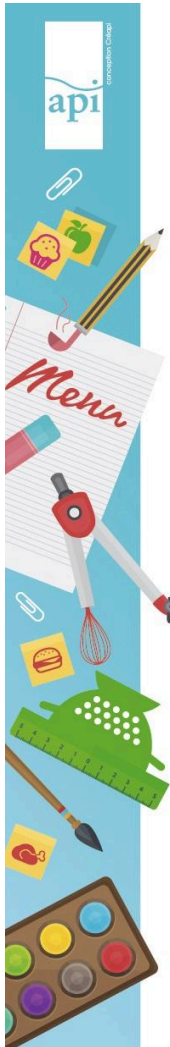
Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024

Etablissement

Maternelle



lundi 09 décembre	mardi 10 décembre	jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre
POTAGE CRÈME DE MAÏS	CAROTTES RÂPÉES	Repas végétarien GUACAMOLE DE CAROTTES DU CHEF ET SON TOAST	POIREAUX MIMOSA
CASSOULET	FISH & CHIPS	PIZZA VG AUX TROIS FROMAGES	PÊCHE DU JOUR
MOGETTES	Frites	SALADE VERTE	TORSADES
FRUIT DE SAISON	POIRE AU SIROP	FROMAGE BLANC SPECULOOS	COMPOTE DE POIRE

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024


Etablissement


Maternelle




	Repas végétarien 	MENU DE NOEL	Menu Anti gaspi
lundi 16 décembre	mardi 17 décembre	jeudi 19 décembre	vendredi 20 décembre
POTAGE CAMPAGNARD	SALADE D'ENDIVES AUX NOIX	PANNA COTTA AU SAUMON ET À L'ANETH	
JAMBON GRILLÉ	CHILI SIN CARNE	PARMENTIER DE CANARD	
GRATIN DE BROCOLIS	RIZ	PURÉE DE CHÂTAIGNE	
FROMAGE BLANC AU SUCRE	POMME LOCALE RÔTIE AU SPÉCULOOS 	BUCHE DE NOEL	

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.