



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT MATERNELLE

Semaine du 04 au 08 Novembre 2024



LUNDI LE JOUR DU VÉGÉ	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Pomelo bio et sucre vinaigrette miel colombo	Salade de blé à la catalane	Céleri à la remoulade	
Galette basquaise	Hachis parmentier	Rôti de bœuf au jus	Sauté de porc BBC sauce aux olives	Colombo de poisson et riz IGP
Courgette provençale*		Carotte à l'ail*	Haricots beurre ciboulette	
Yaourt nature et sucre		Petit moulé nature	Fromage frais nature et sucre	Edam bio
	Crème dessert vanille	Fruit de saison		Fruit de saison
		GOUTER		
Pain au chocolat Purée de pommes bio Fromage frais sucré	Pain de notre boulanger Petit moulé nature Purée pomme fraise	Pain au lait Chocolat Purée pomme coing	Pain de notre boulanger Fruit de saison Fraidou	Galette St Michel Fromage blanc et sucre Purée pomme banane

NOS APPROVISIONNEMENTS

- Race à viande
- Label rouge
- Bleu Blanc Cœur
- Indication géographique protégée
- Viande d'origine France
- Nouvelles recettes
- Agriculture biologique
- Pêche durable
- Appellation d'origine protégée
- Spécialité du chef
- Plat végétarien
- Production locale
- *issu de notre légumerie**



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT MATERNELLE

Semaine 11 au 15 Novembre 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
		Salade iceberg <i>Vinaigrette caramel</i>		LE JOUR DU VÉGÉ
	Sauté de bœuf pain d'épice	Paupiette de veau aux olives	Lasagne à la bolognaise	Omelette bio
	Pommes rissolées bio	Riz IGP et brunoise de légumes		Petit pois saveur jardin
	Yaourt aromatisé bio à la vanille	Yaourt nature	Saint Nectaire AOC	Fromage frais sel de Guérande
	Fruit de saison	Purée de pommes bio	Fruit de saison bio	Doughnuts au sucre
	Pain de notre boulanger Fromage fondu président Purée pomme fraise	GOUTER Biscotte Fraidou Fruit de saison	Pain de notre boulanger Confiture Purée pomme	Cake vanille Fruit de saison Fromage blanc nature

NOS APPROVISIONNEMENTS

- Race à viande
- Label rouge
- Bleu Blanc Cœur
- Indication géographique protégée
- Viande d'origine France
- Nouvelles recettes
- Agriculture biologique
- Pêche durable
- Appellation d'origine protégée
- Spécialité du chef
- Plat végétarien
- Production locale
- *issu de notre légumerie*



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT MATERNELLE

Semaine du 18 au 22 Novembre 2024



LUNDI	MARDI <small>LE JOUR DU Végé</small>	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade iceberg et maïs <i>Vinaigrette nature</i>	Betteraves <i>Vinaigrette terroir</i>	Carottes râpées bio* Pomelo <i>Vinaigrette agrumes</i>	Chou blanc échalote*
Nuggets de volaille <i>Ketchup</i>	Dahl de pois cassé et riz <small>Végé</small>	Saumon et citron	Saucisse de Toulouse	Calamar à la romaine
Carottes vichy*		Epinards et pomme de terre bechamel	Lentilles à la paysanne	Julienne de légumes
Fraidou	Fromage frais nature et sucre	Mimolette		Yaourt nature bio et sucre
Fruits de saison		Fruits de saison	Crème dessert vanille	
Pain au maïs Yaourt aux fruits Purée pomme pruneaux	Pain de notre boulanger Purée fraises cassis bio Yaourt aromatisé	GOUTER Cookie bio Fromage blanc et sucre Purée pomme banane	Pain de notre boulanger Tomme noire à la coupe Fruit de saison	Cake citron Purée pomme fraise Fromage blanc nature

NOS APPROVISIONNEMENTS

- Race à viande
- Label rouge
- Bleu Blanc Cœur
- Indication géographie protégée
- Viande d'origine France
- Nouvelles recettes
- Agriculture biologique
- Pêche durable
- Appellation d'origine protégée
- Spécialité du chef
- Plat végétarien
- Production locale
- *issu de notre légumerie**



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT MATERNELLE



Semaine du 25 au 29 Novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI LE JOUR DU Végé
Céleri râpé <i>Vinaigrette pomme</i>		Taboulé	Salade iceberg et surimi, mimolette	Salade haricots verts bio <i>Vinaigrette nature</i>
Pavé de colin napolitain	Burger de veau sauce charcutière	Rôti de bœuf	Colombo de poulet	Cappelletti sauce tomate
Boulgour bio	Chou fleur*	Carottes persillées*	Riz IGP	
Yaourt nature bio et sucre	Tomme blanche	Fromage frais aux fruits	Petit moulé nature	
	Fruit de saison	Fruit de saison bio		Fruit de saison
Gauffre Fromage blanc aux fruits Fruit de saison	Pain de notre boulanger Miel Purée pomme	GOUTER Sablé Purée pomme banane bio Fruit de saison	Pain de notre boulanger Confiture Fromage blanc aux fruits	Biscuit galette beurre bio Purée pomme fraise Yaourt aromatisé

NOS APPROVISIONNEMENTS

Race à viande
 Label rouge
 Bleu Blanc Cœur
 Indication géographique protégée
 Viande d'origine France
 Nouvelles recettes
 Agriculture biologique
 Pêche durable
 Appellation d'origine protégée
 Spécialité du chef
 Plat végétarien
 Production locale
*issu de notre légumerie