







# Menus Maternelle

## Semaine du 06 au 10 Janvier 2025




LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté de carottes  	Salade du Rhône (salade verte, croûtons, œuf dur, lardons)  	Carottes râpées  	Pissaladière 
 Jambon blanc	Emincé de dinde sauce suprême 	Bolognaise de bœuf  	 Filet de poisson pané, citron
Purée de pommes de terre	Brocolis vapeur	 Coquillettes, emmental râpé	Haricots verts extra fins
P'tit Louis	Yaourt nature 	Emmental 	Tome 
Pomme  	Galette des Rois	Liégeois au chocolat	Clémentine


Viande Bovine Française 


Fabrication maison 

Label Rouge 

Produit local 

Agriculture Biologique 

Du pain  est servi à tous les repas

Poissons issus de pêche ou d'élevage responsables 

Origine France 



# Menus Maternelle

## Semaine du 13 au 17 Janvier 2025



LUNDI	MARDI	JEUDI JOURNEE MONEGASQUE	VENDREDI
Tomate, maïs	Salade composée  	Crème de chou rouge 	Quiche lorraine
Saucisse de Francfort	 Filet de colin sauce au beurre blanc 	Paupiette de veau sauce forestière 	 Rôti de dinde au jus 
Lentilles cuisinées 	Purée de potiron 	 Tortis, emmental râpé	Mélange de légumes (haricots plats & duo de carottes)
Fromage blanc 	Rondelé nature	Gouda 	Camembert
Compote de pomme 	Donuts	Salade de fruits au jus de grenade 	Clémentine  
Viande Bovine Française  Fabrication maison 	Label Rouge  Produit local 	Agriculture Biologique  Du pain  est servi à tous les repas	Poissons issus de pêche ou d'élevage responsables  Origine France 



# Menus Maternelle

## Semaine du 20 au 24 Janvier 2025



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza	Salade verte, tomate	Carottes râpées	Velouté de potiron
Filet de poisson meunière, citron	Sauce carbonara	Sauté de poulet au curry	Omelette au fromage
Epinards branche béchamel	Penne, emmental râpé	Riz	Petits pois carottes cuisinés
Yaourt arôme	Six de savoie	Emmental	Tome
Banane	Compote pomme/fraise	Flan à la vanille	Clémentine

Viande Bovine Française

Fabrication maison

Label Rouge

Produit local

Agriculture Biologique

Du pain est servi à tous les repas

Poissons issus de pêche ou d'élevage responsables












Origine France




# Menus Maternelle

## Semaine du 27 au 31 Janvier 2025




LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	 Salade club  	 Salade coleslaw  	Potage de légumes  
FERIE	 Steak haché de bœuf au jus	  Escalope de poulet au citron & à l'aneth	  Filet de lieu sauce safranée
	Frites	Purée de courgettes  	Riz
	Yaourt nature 	P'tit Fondu	St paulin
	Compote pomme/banane	 Cake au chocolat 	Pomme  


Viande Bovine Française 


Fabrication maison 

Label Rouge 

Produit local 

Agriculture Biologique 

Du pain  est servi à tous les repas

Poissons issus de pêche ou d'élevage responsables 

Origine France 