

Menu

MATERNELLE

Du 5 au 9 janvier 2026

Lundi

- Poulet rôti 
- Au jus
- Haricot vert au beurre
- Fromage frais Rondelé nature
- Semoule au lait nappée de caramel
- Pain bio 

Mardi

MENU VEGETARIEN



- Dahl de pois cassés
- Boulgour bio au beurre 
- Emmental bio* 
- Compote de pomme et biscuit bio 
- Pain bio 

Mercredi

- Salade de pomme de terre à l'indienne
- Rôti de dinde aux épices douces 
- Courges gratinées au fromage
- Saint-Nectaire* 
- Fruit de saison
- Pain bio 
- Pain au lait et chocolat Compote de pomme bio

Jeudi

- Potage aux légumes
- Sauté du bœuf bio aux carottes et oignons  
- Riz bio pilaf 
- Fruit de saison
- Pain bio 

Vendredi

- Céleri au yaourt citronné
- Filet de merlu rôti
- Brocolis bio gratiné à l'emmental
- Brioche à la fleur d'oranger
- Pain bio 



AB



Volaille Française



Label Rouge



AOP



IGP



Viande Bovine Française



Fruits
et Légumes
de France



Label
Rouge

* produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

Menu

MATERNELLE

Du 12 au 16 janvier 2026

Lundi

Compose ta salade de chou rouge(oignon frit, mimolette)

Sauté de dinde sauce tomate 

Semoule bio et bouillon de légumes 

Cocktail de fruits bio 

Pain bio 

Mardi

Velouté de carottes

Filet de colin Crème de carotte

Julienne de légumes

Fruit de saison

Pain bio 

Mercredi

MENU VEGETARIEN

Chou blanc vinaigrette graines de sésame

Parmentier aux lentilles bio 

Salade verte aux croutons

Tomme bio 

Compote pomme ananas

Pain bio 

Pain et chocolat
Fruit frais

Jeudi

Emincé de veau bio marengo

Carottes BIO au beurre 

Yaourt nature bio et local*
Sucre

Fruit de saison

Pain bio 

Vendredi



Soupe de légumes

Carbonara de porc et emmental rapé
Sauce Carbonara de dinde et emmental râpé 

Spaghetti bio 

Crème dessert chocolat bio

Pain bio 



AB



Volaille Française



Label Rouge



AOP



IGP



Viande Bovine Française



Fruit



Légume

* produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

Menu

MATERNELLE

Du 19 au 23 janvier 2026

Lundi



REGION ILE DE FRANCE

Taboulé à la semoule bio 

Pot au feu de bœuf 

Légumes du pot au feu (pomme de terre, carotte, poireau, navet)

Fruit de saison

Pain bio 

Mardi

Potage de légumes

Sauté de dinde crème de paprika 

Riz bio créole 

Fromage blanc vanille

Pain bio 

Mercredi

Céleri au yaourt citronné

Poulet rôti  Et jus

Brocolis bio au beurre 

Saint-Nectaire 

Tarte aux poires Bourdaloue du chef

Pain bio 

Biscotte et confiture
Fruit frais bio 

Jeudi

Filet de lieu,
Sauce citron

Purée de pomme de terre

Tomme blanche

Compote de pomme
à la vanille

Pain bio 

Vendredi

MENU VEGETARIEN

Potage façon Saint Germain (pois cassé)

Quiche aux fromages du chef

Salade verte

Liégeois vanille

Pain bio 



AB



Volaille Française



Label Rouge



AOP



IGP



Viande Bovine Française



Viande Porcine & Véalis



Viande Poulet & Volaille

* produits subventionnés par
l'aide de l'UE à destination des
écoles

Menu

MATERNELLE

Du 26 au 30 janvier 2026

Lundi

MENU VEGETARIEN



- Carotte râpée
- Pois chiche à l'indienne
- Semoule bio 
- Compote banane
- Pain bio 

Mardi



- Filet de colin
sauce bonne femme
- Carotte bio
au beurre 
- Edam bio 
- Riz au lait à la vanille
- Pain bio 

Mercredi

- Saucisson sec de porc
Roulade de volaille



- Sauté de bœuf
sauce brune
- Boulgour bio
au beurre 
- Fromage frais Petit-suisse
aux fruits
- Fruit frais
- Pain bio 
- Pain au lait
Compote

Jeudi



- Omelette bio nature
- Chou-fleur bio
Gratiné 
- Fromage frais Rondelé
nature
- Cake nature du chef
et sauce chocolat**
- Pain bio 

Vendredi



- Bouillon de légumes
vermicelle
- Blanquette de dinde 
- Coquillette bio 
- Fruit de saison
- Pain bio 



Volaille Française



Label Rouge



IGP



Viande Bovine Française



* produits subventionnés par
l'aide de l'UE à destination des
écoles