



# 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 

# 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



Volaille Française



Label Rouge



AOP



IGP



Viande Bovine Française



\* 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



# 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 

Coquille bio 

Fruit de saison

Pain bio 