

Menu

MATERNELLE
Du 1 au 5 décembre 2025

Lundi

Potage au potiron
et vache qui rit

Sauté de poulet label
au lait de coco et curry

Penne bio
au beurre

Fruit de saison

Pain bio

Mardi

MENU VEGETARIEN

Omelette nature

Pomme de terre rissolée

Cheddar

Salade de fruits

Pain bio

Mercredi

Salade de riz bio
Alaska (surimi, mayonnaise)

Saucisse de volaille
Carotte au beurre

Pont l'évêque

**Purée de fruit pomme/carotte
du chef**

Pain bio

Fruit frais
Fromage blanc sucré

Jeudi

Céleri bio

Filet de colin
aux amandes

Purée de butternut

Cake du chef à la cannelle

Pain bio

Vendredi

Potage aux légumes

Sauté de bœuf
sauce brune

Boulgour bio
au beurre

Fromage blanc vanille

Pain bio


Menu



MATERNELLE
Du 8 au 12 décembre 2025

Lundi

Carotte râpée

Filet de colin
à la nantaise (sauce
crémée)

Brocolis bio 
gratiné à l'emmental

Riz au lait bio 
Pain bio 

Mardi

MENU VEGETARIEN



Potage de légumes oubliés

**Bolognaise végétale
de lentilles et râpé**

Spaghetti


Fruit de saison

Pain bio



Mercredi


Salade de lentille

Filet de dinde rôti
crème cumin 

Purée de potiron

Fromage blanc sucré

Fruit frais

Pain bio 

Compote
Pain et fromage

Jeudi

La Région
Grand Est



LA REGION EST

**Salade de pomme de terre
strasbourgeoise**

**Quiche lorraine du chef
Quiche aux légumes du chef**

Salade verte vinaigrette

Fruit frais bio



Pain bio



Vendredi

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

Blanquette de veau 

Riz pilaf

Compote de pomme bio 

Pain bio 

Menu

MATERNELLE
Du 15 au 19 décembre 2025

Lundi

Salade de tortis bio



Goulash de bœuf



Gratin de butternut

Fruit de saison

Pain bio



Mardi

Filet de colin
à l'indienne (épices douces)

Boulgour au beurre

Yaourt nature bio et local



Fruit frais

Pain bio



Mercredi

MENU VEGETARIEN



Carotte râpée

Crêpe au fromage

Salade verte vinaigrette

Fromage frais Rondelé nature

Semoule au lait nappée de
caramel

Pain bio



Fruit frais
Yaourt nature sucré

Jeudi

**REPAS FESTIF DES FETES
DE FIN D'ANNEE**
Père Noël en chocolat
Cocktail festif à la grenadine

Vol au vent au saumon
iceberg



Rôti de dinde
aux marrons et fruits secs
Fondant de légumes

Pomme duchesse

**Le dessert du chef : Gâteau
au chocolat, éclat de
chocolat blanc
sauce caramel**

Pain bio



Vendredi

Brandade de poisson du chef

Salade verte

Fromage frais Petit-suisse
sucré

Fruit frais

Pain bio



Menu

MATERNELLE
Du 22 au 26 décembre 2025

Lundi

MENU VEGETARIEN
Haricots verts échalote

Chili végétarien
aux haricots rouges

Riz pilaf

Emmental

Fruit frais

Pain bio

Madeleine
Compote de pomme

Mardi

Bouillon de légumes
vermicelle

Filet de hoki
à l'aneth

Chou-fleur gratiné

Camembert

Salade de fruits

Pain bio

Pain au lait
Fromage frais petit suisse aux
fruits

Mercredi

Mousse de de canard
et navette briochée

Sauté de chapon
sauce pain d'épice

Gratin dauphinois

Buche de Noël aux pépites
de chocolat

Pain bio

Pain et chocolat
Compote

Jeudi

F

E

R

I

E

Vendredi

Chou rouge râpé en
vinaigrette

Escalope de dinde viennoise
et ketchup du chef

Carotte au beurre

Brie

Riz au lait bio

Pain bio

Fruit frais
Biscuit BN

Menu

MATERNELLE
Du 29 au 2 janvier 2026

Lundi

Potage de légumes

Emincé de poulet
sauce tomate

Boulgour au beurre

Fromage blanc sucré

Fruit frais

Pain bio

Pain et fromage
Compote

Mardi

Salade de Coquillettes bio
au curry

Filet de colin
Sauce façon beurre blanc

Gratin de butternut

Cantal

Salade de fruits frais

Pain bio

Pâtisserie surprise
Lait nature

Mercredi

Potage de potimarron

Parmentier de canard confit

Salade verte vinaigrette

Brownie au chocolat

Pain bio

Fruit frais
Pain et fromage

Jeudi

F

E

R

I

E

Vendredi

MENU VEGETARIEN

Carotte râpée

Dahl de lentilles

Riz pilaf

Mimolette

Compote tous fruits

Pain bio

Fruit de saison
Crème dessert vanille