

School Time (Maternelle)  
Menus du 02/02/2026 au 06/02/2026

# MENU

de la semaine



## LUNDI

### \*\* Menu végétarien \*\*

Carottes râpées vinaigrette à la moutarde

TORTILLA PDT OIGNON

 Brocolis bio

Fromage fondu Vache qui rit

 Fruit bio

## MARDI

Macédoine de légumes  
mayonnaise


Lasagne de boeuf et volaille

Yaourt aromatisé

 Fruit bio

## MERCREDI

Radis roses  
et beurre


 Colin d'Alaska pmd  
sauce provençale  
Riz


Tomme blanche

Crème dessert saveur vanille

## JEUDI

### \*\* Fête des crêpes \*\*

 Salade verte bio  
et vinaigrette moutarde


 Poulet Ir au jus  
Frites au four



Petit fromage frais nature au  
lait entier


Crêpe nature sucrée  
Confiture


## VENDREDI

Salade de blé aux petits  
légumes

 Sauté de boeuf char jus  
aux oignons

 Carotte bio  
 Blé bio

 Saint Nectaire aop

 Fruit bio

School Time (Maternelle)  
Menus du 09/02/2026 au 13/02/2026


# MENU

de la semaine




## LUNDI

Salade de pommes de terre  
vinaigrette moutarde à  
l'ancienne

 Merlu pmd sauce bretonne  
(crème, champignons,  
poireaux)

Haricots verts persillés


Fromage blanc nature  
dosette de sucre blanc

 Fruit bio

## MARDI

### \*\* Menu végétarien \*\*

 Endive bio  
et vinaigrette moutarde


 Tajine, semoule bio et pois  
chiches bio

 Cantal aop

Dessert lacté gélifié saveur  
chocolat

## MERCREDI

Salade de betteraves  
Sauce ravigote (câpres et  
herbes)

 Rôti de bœuf char au jus

 Coquillettes bio


 Coulommiers bio

 Fruit bio

## JEUDI

Choux bicolores  
et vinaigrette moutarde

Beignets de calamar


 Purée Crécy bio (carottes et  
pommes de terre)

Fromage frais Fraidou


Coupelle de purée de pommes  
et fraises


## VENDREDI

Salade verte  
et vinaigrette moutarde

 Sauté de dinde lr sauce  
sauce oignon, cornichon et  
moutarde

Epinards branches en  
béchamel

 Yaourt bio nature  
dosette de sucre blanc

 Gâteau au fromage blanc,  
farine lcl

School Time (Maternelle)  
Menus du 16/02/2026 au 20/02/2026

# MENU


de la semaine



## LUNDI

### \*\* Menu végétarien \*\*

Radis en rondelles  
et vinaigrette au miel et  
moutarde à l'ancienne

 Riz bio sauce façon chili  
égréné végétal


 Pont l'Evêque aop

Coupelle de purée de pomme  
pruneaux

## MARDI

Pâté de campagne \*  
et cornichon  
Oeuf dur  
et dosette de mayonnaise

Sauté de veau sauce tomate


 Brocolis bio

Petit fromage frais nature au  
lait entier  
dosette de sucre blanc


 Fruit bio

## MERCREDI

Panais (frais) rémoulade aux  
pommes


 Filet de dinde 1r façon  
jambon  
Haricots verts persillés

Pointe de Brie

 Tarte au flan dcg

## JEUDI


Macédoine de légumes  
mayonnaise

 Nuggets de poisson pmd  
Patate douce et haricots  
blancs au lait de coco


Fromage blanc aromatisé aux  
fruits

Fruit

## VENDREDI

 Emincé de chou rouge bio  
vinaigrette à la moutarde

 HACHIS PARMENTIER  
BOEUF vf

 Parmentier de colin  
d'Alaska pmd

Fromage frais cantafrais

Ile flottante