









MENUS Maternelle LA FERTE GAUCHER



SEMAINE 02 - DU 8 AU 12 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage 7 légumes	Tarte au fromage		 GALETTE DES ROIS	Œuf dur mayonnaise 
Cordon bleu	Omelette 			Blanquette pêcheur aux fruits de mer
Haricots verts	Courgettes et pommes de terre			Beignets de chou-fleur
Kiri 	Yaourt aromatisé 			Tomme blanche
Mousse au chocolat	Fruit de saison			Fruit de saison
S/V : Poisson pané				

-  Plat Fait Maison
-  Label Rouge
-  Viande Bovine Française
-  Produits Locaux
-  Plat Végétarien
-  Produit Issue de l'Agriculture Biologique
-  MSC Pêche Durable
-  Haute Valeur Environnementale
-  Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 03 - DU 15 AU 19 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accras de poisson	Potage tomate		Betteraves mimosa	Crêpe au fromage
Rissolette de veau	Sauté de poulet vallée d'Auge		Chili végétarien (PC)	Nuggets de poisson
Carottes au jus	Penne			Haricots verts persillés
Boursin	Cantafrais		Tartare nature	Fromage ovale
Compote de pommes	Eclair au chocolat		Fruit de saison	Fruit de saison
S/V : Pané fromagé	S/V : Poisson en sauce			

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:







Chili végétarien: Egréné de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 04 - DU 22 AU 26 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage poireaux, pommes de terre	Carottes râpées		Salade de pâtes	Salade verte
Saucisses de Strasbourg*	Dés de colin aux graines de céréale 		Choucroute (PC)* 	Lasagnes végétarienne (PC)
Coquillettes	Epinards à la crème		Carré de l'Est	Buchette
Vache qui rit 	Brie 		Fruit de saison 	Compote de pommes fraises 
Fruit de saison 	Tarte aux pommes			
S/P : Rôti de dindonneau S/V : Pané de blé tomates mozzarella			S/P : choucroute sans porc S/V : Choucroute au poisson	

-  Plat Fait Maison
-  Label Rouge
-  Viande Bovine Française
-  Produits Locaux
-  Plat Végétarien
-  Produit Issue de l'Agriculture Biologique
-  MSC Pêche Durable
-  Haute Valeur Environnementale
-  Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS :








- S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENUS Maternelle LA FERTE GAUCHER



SEMAINE 05 - DU 29 au 2 FEVRIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage potiron	Concombre à la crème 		Salade coleslaw  	Crêpe jambon fromage*
Petit salé aux lentilles* (pc)	Burger de veau		Couscous	Boulettes de bœuf aux oignons
	Chou-fleur et brocolis		Boulettes végétal (PC) 	Haricots verts
Cantafrais	Fromage ovale		Samos	Crêpe au chocolat
Ananas au sirop	Compote de pommes 		Ile Flottante	
S/P : Rôti dinde aux lentilles S/V : Poisson meunière	S/V : Battonnets de mozzarella			S/P : Crêpe au fromage S/V : Crêpe au fromage / Poisson meunière

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:





Couscous végétal: boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous

S/P: Sans Porc S/V: Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 06 - DU 05 AU 09 FEVRIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Endives  vinaigrette au miel	Potage aux 7 légumes		Chou rouge aux pommes granny 	 Nems au poulet
Filet de poulet sauce chasseur	Cassoulet* (PC) 		Hachis parmentier (PC)  	Grignotines de porc sauce asiatique*
Semoule	Edam		Vache qui rit 	Riz cantonnais
Pont-l'évêque 	Fruit de saison 		Fruit de saison	Tarte au chocolat et à la noix de coco
Liégeois vanille	S/P : Cassoulet au poulet S/V : Poisson pané		S/V : Parmentier de poisson	S/P : Sauté de poulet sauce asiatique S/V : Nems aux légumes / Poisson sauce asiatique
S/V : Omelette				

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:






Sauce chasseur: Oignons et champignons

S/P: Sans Porc **S/V:** Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 09 - DU 26 FEVRIER AU 1 MARS 2024 - (ECOLE IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage (velouté aux champignons)	Salade verte 		Radis beurre 	Tomate vinaigrette
Paupiette de veau à la tomate	Raviolini ricotta épinards (PC)		Parmentier de poisson (PC)  	Boulettes de bœuf mironton  
Haricots beurre				Ebly aux légumes
Vache Picon	Yaourt sucré		Tartare ail et fines herbes	Buchette
Fruit de saison	Muffin au chocolat		Fruit de saison	Compote de pommes
S/V : Poisson gratiné au fromage				

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:









- S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



MENUS Maternelle LA FERTE GAUCHER



SEMAINE 10 - DU 04 AU 08 MARS 2024 - (ECOLES IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade parisienne	Salade coleslaw 		Tomates vinaigrette 	Concombre au yaourt
Blanc de poulet au velouté de tomate	Cheeseburger 		Poisson meunière 	Coustillants au fromage
Gratin de potiron	Frites		Riz	Lentilles 
Camembert 	Donuts		Six de savoie	Banane 
Fruits au sirop			Fruit de saison	
S/V : Salade pommes de terre / Pané de blé fromage épinards	S/V : Fish burger			

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade parisienne: pdt, tomates, maïs, jambon de dinde

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc