









MENU LA FERTE GAUCHER MATERNELLE




SEMAINE 45 - DU 04 AU 08 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Salade des Andes		Concombres à la crème 	Taboulé 
Cordon bleu	Bœuf aux carottes (PC) 		Omelette	Filet de colin papillote 
Haricots verts 			Gratin dauphinois	Choux-fleur au fromage
Croc'lait	Tomme blanche		Yaourt sucré	Munster
Crème dessert chocolat	Compote de pommes		Fruit de saison 	Liégeois vanille
S/V: Poisson pané	S/V: Marmite de poisson			S/V: Taboulé


 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:

Salade des Andes: Quinoa, concombres, radis, tomates, surimi

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

- * Plat contenant du porc



MENU LA FERTE GAUCHER MATERNELLE



SEMAINE 46- DU 11 AU 15 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>Salade verte</p> <p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Chanteneige</p> <p>Compote biscuitée</p>		<p>Duo de chou</p> <p>Cassoulet* (PC) </p> <p>Kiri</p> <p>Banane</p> <p>S/V: Falafel en sauce</p>	<p>Carottes râpées aux agrumes</p> <p>Filet de lieu frais à la provençale</p> <p>Tortis</p> <p>Coulommiers</p> <p>Cookies aux pépites de chocolat</p>

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

Salade de pâtes: Pâtes, tomates, maïs

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

- * Plat contenant du porc



MENU LA FERTE GAUCHER MATERNELLE



SEMAINE 47- DU 18 AU 22 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Œuf dur mayonnaise		Saladz verte	Salade piémontaise
Boulettes d'agneau marengo	Nuggets de fromage		Hachis parmentier (PC) 	Filet de colin meunière
Semoule	Lentilles vertes			Chou fleur
Rondelé	Fruit de saison		Mimolette	Fromage ovale
Compote de pommes			Flan nappé caramel	Fruit de saison
S/V: Marmite de poisson			S/V: Poisson en sauce	S/V: Salade piémontaise sans viande



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:

Salade piémontaise: Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives, cornichons, œuf dur

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







- * Plat contenant du porc



MENU LA FERTE GAUCHER MATERNELLE



SEMAINE 48 - DU 25 AU 29 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage tomate	Quiche lorraine		Salade verte vinaigrette	Surini mayonnaise
Rissolette de veau	Fricadelle de bœuf aux oignons 			Filet de lieu sauce crevettes
Gratin d'épinards 	Beignets de courgettes		Couscous végétal (PC) 	Pommes de terre au four
Pont l'évêque 	Chanteneige		Petit suisse sucré	Camembert
Crème dessert vanille	Compote pommes-fraises		Fruit de saison 	Fruit de saison 
S/V: Pané de blé tomate mozzarella	S/V: Poisson en sauce			

-  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:
Salade de cœur de palmiers: Cœurs de palmiers, pommes de terre, tomates, mais
Chou blanc à la japonaise: Chou blanc, sésame, soja, sucre roux




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



MENU LA FERTE GAUCHER MATERNELLE



SEMAINE 49 - DU 02 AU 06 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Potage	Salade coleslaw		Samoussa aux légumes	Roulade de volaille
Poulet rôti	Fish and chips sauce tartare (PC) 		Omelette au fromage	Cordon bleu
Coquillettes			Purée de butternut	Haricots verts
Buchette	Fromage frais aromatisé		Brownies	Carré de l'est
Compotes de pommes	Fruit de saison 			Mousse au chocolat
S/V: Poisson en sauce				S/V: Taboulé / Poisson aux olives

-  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:

Salade coleslaw: Chou blanc et carottes râpés, mayonnaise

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

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






- * Plat contenant du porc





MENU LA FERTE GAUCHER MATERNELLE




SEMAINE 50 - DU 09 AU 13 DECEMBRE 2024


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte vinaigrette 	Velouté de potiron		Pommes de terre à la ciboulette	Carottes rapées
Lasagnes à la provençale (pc)	Steak haché et ketchup 		Aiguillettes de poulet au curry	Pavé de poisson mariné à l'huile d'olive 
Yaourt aromatisé	Purée		Petits pois à l'échalote	Rosti aux légumes
Fruit de saison 	Livarot 		Tartare nature	Chanteneige
	Compote pommes fraises		Banane	Palet breton
	S/V: Falafel en sauce		S/V: Batonnets mozzarella	


 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/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

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


- * Plat contenant du porc



MENU LA FERTE GAUCHER MATERNELLE



SEMAINE 51 - DU 16 AU 20 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Tarte au fromage		<p style="text-align: center;">REPAS DE NOËL</p> 	Potage
Cordon bleu	Œuf dur			Pavé de colin à la tomate 
Courgettes sautées et pdt sautées	Epinards à la crème			Tortis
Tomme blanche				Carré de l'Est
Fruit de saison 	Banane sauce chocolat 			Madeleine 
S/V: Poisson pané				

 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/V: Sans Viande S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc