













MENUS LA FERTE GAUCHER MATERNELLE



SEMAINE 16 - DU 13 AU 17 AVRIL 2026

lundi 13 avril 2026	mardi 14 avril 2026	mercredi 15 avril 2026	jeudi 16 avril 2026	vendredi 17 avril 2026
Radis beurre	Salade Grecque 		Pizza	Carottes râpées 
Rôti de porc *	Steak haché  sauce cheddar 		Oeufs durs 	Filet de colin meunière 
Boulghour au beurre	Cocos mijotés 		Epinards à la crème 	Beignets de brocolis
Kiri	Petits suisses sucrés		Fromage frais aux fruits	Carré frais
Ananas au sirop	Fruit		Banane 	Crème dessert caramel
S/P : Rôti de dinde				
S/V : Bâtonnets mozarella	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:

Salade Grecque : Concombres tomates, féta, olives noires, oignons rouges

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

PC : Plat Complet

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








- * Plat contenant du porc



MENUS LA FERTE GAUCHER MATERNELLE



SEMAINE 19 - DU 04 AU 08 MAI 2026

lundi 4 mai 2026	mardi 5 mai 2026	mercredi 6 mai 2026	jeudi 7 mai 2026	vendredi 8 mai 2026
<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Poisson pané</p> <p>Fusilli</p> <p>Kiri</p> <p>Liégeois vanille </p>	<p>Oeuf dur mayonnaise </p> <p>Bouchées végétales à la tomate</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Tomme des Pyrénées</p> <p>Compote pommes/fraises</p> 		<p>Carottes râpées  </p> <p>Couscous boulettes merguez (pc) </p> <p>Tartare nature</p> <p>Tarte aux pommes</p> <p>S/V : Couscous de poisson (PC)</p>	





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



SEMAINE 20 - DU 11 AU 15 MAI 2026

lundi 11 mai 2026	mardi 12 mai 2026	mercredi 13 mai 2026	jeudi 14 mai 2026	vendredi 15 mai 2026
<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Lasagnes bolognaise (PC) </p> <p>Cantafrais</p> <p>Fruit </p> <p><i>S/V : Lasagnes végétariennes (PC)</i></p>	<p>Pizza</p> <p>Hache de veau aux épices</p> <p>Gratin de légumes</p> <p>Petit Louis</p> <p>Compote de pommes </p> <p><i>S/V : Nuggets de fromage</i></p>			

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



MENUS LA FERTE GAUCHER MATERNELLE



SEMAINE 21 - DU 18 AU 22 MAI 2026

lundi 18 mai 2026	mardi 19 mai 2026	mercredi 20 mai 2026	jeudi 21 mai 2026	vendredi 22 mai 2026
<p>Melon</p> <p>Croustillant fromage</p> <p>Coquillettes </p> <p>Muffin au chocolat </p> <p></p>	<p>Taboulé </p> <p>Boeuf bourguignon (pc) </p> <p>Chaource </p> <p>Fruit </p> <p><i>S/V : Poisson en sauce</i></p>		<p>Concombre à la crème </p> <p>Sauté de poulet vallée d'Auge</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Edam</p> <p>Ile flottante</p> <p><i>S/V : Falafels en sauce</i></p>	<p>Accras de poisson</p> <p>Filet de colin au fromage </p> <p>Gratin de salsifis </p> <p>Vache qui rit </p> <p>Compote de pommes</p>

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



MENUS LA FERTE GAUCHER MATERNELLE



SEMAINE 22 - DU 25 AU 29 MAI 2026

lundi 25 mai 2026	mardi 26 mai 2026	mercredi 27 mai 2026	jeudi 28 mai 2026	vendredi 29 mai 2026
<p>Lundi de PENTECÔTE</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts </p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit </p> <p><i>S/V : Poisson pané</i></p>		<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Raviolini mozzarella et tomate (pc)</p> <p>Coulommiers</p> <p>Compote de pommes </p>	<p>Ebly cocktail</p> <p>Beignets de calamars à la romaine </p> <p>Jardinière de légumes </p> <p>Samos</p> <p>Riz au lait </p>

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:

Ebly cocktail : Ebly, tomates, crevettes, aneth, vinaigrette

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



MENUS LA FERTE GAUCHER MATERNELLE



SEMAINE 23 - DU 01 AU 05 JUIN 2026

lundi 1 juin 2026	mardi 2 juin 2026	mercredi 3 juin 2026	jeudi 4 juin 2026	vendredi 5 juin 2026
<p>Oeuf dur (mayonnaise dosette)</p> <p>Rôti de dindonneau sauce tomate</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Kiri </p> <p>Fruit </p> <p><i>S/V : Pané fromager</i></p>	<p>Salade verte vinaigrette </p> <p>Hachis parmentier "maison" (PC) </p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Madeleine </p> <p><i>S/V : Parmentier de poisson (pc)</i></p>		<p>Carottes râpées </p> <p>Steak haché végétal</p> <p>Lentilles garnies </p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Gâteau basque</p> <p></p>	<p>Tranche de surimi mayonnaise</p> <p>Pavé de poisson napolitain </p> <p>Courgettes et pommes de terre </p> <p>Carré frais</p> <p>Fruit </p>










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



SEMAINE 24- DU 08 AU 12 JUIN 2026

lundi 8 juin 2026	mardi 9 juin 2026	mercredi 10 juin 2026	jeudi 11 juin 2026	vendredi 12 juin 2026
Melon	Salade Languedocienne 		Pastèque 	Samoussa aux légumes
Escalope de poulet au jus	Calamars à la romaine 		Mixed grill*	Omelette
Penne aux petits légumes	Gratin d'aubergines		Taboulé  	Epinards à la crème
Brie	Yaourt à la vanille		Yaourt à boire	Petits suisses sucrés 
Flan nappé caramel	Fruit 		Cookies 	Banane
<i>S/V : Poisson pané</i>			<i>S/P : Mixed grill sans porc</i>	
			<i>S/V : Poisson pané</i>	

 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:

Mixed grill* : Chipolatas, merguez

Salade languedocienne : Pois chiches, tomates, concombres

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

PC : Plat Complet

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










- * Plat contenant du porc



MENUS LA FERTE GAUCHER MATERNELLE



SEMAINE 25 - DU 15 AU 19 JUIN 2026

lundi 15 juin 2026	mardi 16 juin 2026	mercredi 17 juin 2026	jeudi 18 juin 2026	vendredi 19 juin 2026
<p>Pastèque</p> <p>Jambonneau aux petits légumes *</p> <p>Boulghour à la tomate</p> <p>Saint Morêt</p> <p>Crème dessert caramel </p> <p>S/P Rôti de dinde aux petits légumes</p> <p>S/V : Falafels en sauce</p>	<p>Tomate vinaigrette </p> <p>Fish and chips (pc) </p> <p>Fourme d'ambert </p> <p>Fruit </p>		<p>Melon charentais </p> <p>Lasagnes végétarienne (pc)</p> <p>Camembert</p> <p>Eclair au chocolat</p> 	<p>Concombre à la crème </p> <p>Filet de poulet rôti</p> <p>Trio de légumes </p> <p>Petits suisses</p> <p>Fruit</p> <p>S/V : Poisson poêlé au beurre</p>

 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:

Fish and chips : Beignets de poisson, frites, sauce tartare










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



MENUS LA FERTE GAUCHER MATERNELLE



SEMAINE 26 - DU 22 AU 26 JUIN 2026

lundi 22 juin 2026	mardi 23 juin 2026	mercredi 24 juin 2026	jeudi 25 juin 2026	vendredi 26 juin 2026
Betteraves vinaigrette (stock)	Carottes râpées  		Melon 	Salade verte vinaigrette 
Boulettes de poulet façon kefta	Brandade de poisson (pc)  		Omelette	Raviolis au bœuf gratinés (pc)
Rosties aux légumes			Pommes vapeur aux épices	Stock
Kiri	Saint Morêt		Yaourt aromatisé 	Vache picon 
Madeleine	Compote de pommes (stock)		Palet breton	Fruit
				
<i>S/V : Falafels en sauce</i>				<i>S/V : Raviolis au saumon</i>

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



MENUS LA FERTE GAUCHER MATERNELLE




SEMAINE 27 - DU 29 JUIN AU 03 JUILLET 2026

lundi 29 juin 2026	mardi 30 juin 2026	mercredi 1 juillet 2026	jeudi 2 juillet 2026	vendredi 3 juillet 2026
<p>Tarte au fromage</p> <p>Arancini tomate mozzarella</p> <p>Ratatouille à la pomme de terre</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit</p> 	<p>Pastèque </p> <p>Filet de colin sauce au citron </p> <p>Beignets de chou fleur</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Crème dessert pistache</p>		<p>Concombre bulgare </p> <p>Paëlla (pc) </p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Fruit</p> <p><i>S/V : Paëlla de la mer (PC)</i></p>	<p>Melon </p> <p>Jambon *</p> <p>Salade surprise</p> <p>Yaourt au sucre de canne </p> <p>Brownie </p> <p><i>S/P : Jambon de dinde</i></p> <p><i>S/V : Salade de pâtes au thon (PC)</i></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 surprise : Pâtes, tomates, maïs

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande VG : Végétarien PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc