



## MENUS LA FERTE GAUCHER MATERNELLE



### SEMAINE 02 - DU 05 AU 09 JANVIER 2026

lundi 5 janvier 2026	mardi 6 janvier 2026	mercredi 7 janvier 2026	jeudi 8 janvier 2026	vendredi 9 janvier 2026
Potage 7 légumes Lasagnes à la provençale (pc)  Yaourt aromatisé Fruit 	Tarte au fromage Cordon bleu Purée de butternut Boursin Liégeois vanille  S/V : Poisson pané		<b>GALETTE DES ROIS</b> 	Saucisson à l'ail * Blanquette du pêcheur Beignets de chou fleur Tomme blanche Fruit S/P : Roulade de volaille S/V : Œuf dur mayonnaise

	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
- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



## MENUS LA FERTE GAUCHER MATERNELLE



### SEMAINE 03 - DU 12 AU 16 JANVIER 2026

lundi 12 janvier 2026	mardi 13 janvier 2026	mercredi 14 janvier 2026	jeudi 15 janvier 2026	vendredi 16 janvier 2026
Accras de poisson	Potage tomate basilic		Concombre vinaigrette	Crêpe au fromage
Sauté de bœuf aux carottes (pc) 	Rôti de porc au thym*  Penne		Chili végétarien (pc)  	Filet de hoki citronne  Trio de légumes 
Boursin	Emmental		Buchette	Fromage frais aux fruits
Fruit 	Compote de pommes		Eclair au chocolat 	Madeleine
S/V : Poisson en sauce	S/P : Rôti de dinde			
	S/V : Omelette			

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:

Chili végétarien : Égrené 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

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



## MENUS LA FERTE GAUCHER MATERNELLE



SEMAINE 04 - DU 19 AU 23 JANVIER 2026

lundi 19 janvier 2026	mardi 20 janvier 2026	mercredi 21 janvier 2026	jeudi 22 janvier 2026	vendredi 23 janvier 2026
Potage poireaux pommes de terre	Salade de pâtes		Carottes râpées	Œuf dur mayonnaise
Roti de dinde sauce forestière	Filet de colin sauce au citron vert		Choucroute garnie * (pc)	Croustillant fromage
Coquillettes	Beignets de brocolis			Lentilles garnies
Vache qui rit	Fromage blanc sucré		Carré de l'est	
Crème vanille	Tarte aux pommes		Banane	Compote pommes/framboises
S/V : Pané de blé tomates mozzarella			S/P : Choucroute sans porc (pc)	
			S/V : Choucroute au poisson (pc)	

	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
- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire

## MENUS LA FERTE GAUCHER MATERNELLE



SEMAINE 05 - DU 26 AU 30 JANVIER 2026

lundi 26 janvier 2026	mardi 27 janvier 2026	mercredi 28 janvier 2026	jeudi 29 janvier 2026	vendredi 30 janvier 2026
Betteraves à l'échalote	Concombre à la crème		Salade verte vinaigrette 	Crêpe jambon-fromage* 
Paupiette de dinde à la crème	Colin gratiné au fromage 		Couscous végétal (pc) 	Boulettes de bœuf aux oignons 
Purée de carottes	Gratin dauphinois		Samos	Haricots verts 
Cantafrails	Fromage ovale		Banane 	Crêpe au sucre
Ananas au sirop	Compote de pommes 			S/P : Crêpe au fromage
S/V : Omelette				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

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



## MENUS LA FERTE GAUCHER MATERNELLE



SEMAINE 06 - DU 02 AU 06 FEVRIER 2026

lundi 2 février 2026	mardi 3 février 2026	mercredi 4 février 2026	jeudi 5 février 2026	vendredi 6 février 2026
Potage 7 légumes Filet de poulet sauce chasseur Pâtes Pont l'évêque Liégeois vanille  S/V : Pané de blé fromage épinards	Salade fantaisie Cubes de colin sauce nordique Carottes au beurre Croc' lait Cocktail de fruits		Duo de choux vinaigrette Boulettes d'agneau à l'orientale Pommes vapeur Brebicrème Fruit  S/V : Poisson en sauce	Œuf dur mayonnaise Arancini tomate mozzarella Gratin d'épinards Tomme blanche Gâteau basque 

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 fantaisie : Pommes de terre, maïs, tomates, olives vertes, concombre  
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

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



## MENUS LA FERTE GAUCHER MATERNELLE



SEMAINE 07 - DU 09 AU 13 FEVRIER 2026

lundi 9 février 2026	mardi 10 février 2026	mercredi 11 février 2026	jeudi 12 février 2026	vendredi 13 février 2026
Potage carottes crème Sauté de porc à la moutarde* Beignets de brocolis Camembert Riz au lait S/P : Sauté de poulet à la moutarde S/V : Poisson pané			Carottes râpées Tomates farcies veggi's Riz Fromage frais sucré Fruit 	Tranche de surimi mayonnaise Pavé de hoki au citron vert Gratin de poireaux Buchette Compote pommes/abricots

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 LA FERTE GAUCHER MATERNELLE



SEMAINE 08- DU 16 AU 20 FEVRIER 2026 (VACANCES OISE - ECOLE ILE DE FRANCE)

lundi 16 février 2026	mardi 17 février 2026	mercredi 18 février 2026	jeudi 19 février 2026	vendredi 20 février 2026
Sardine à la tomate	Nems au poulet		Tarte tomate chèvre	Feuilleté hot dog*
Escalope de poulet pané	Sauté de porc au caramel*		Bouchées végétales	Filet de colin saveurs provençales
Gratin de salsifis	Nouilles sautées		Mijote de légumes d'hiver	Rosties aux légumes
Carré de l'est			Yaourt sucré	Kiri
Compote de pommes	Dessert à la noix de coco		Palet breton	Fruit
	S/P : Sauté de poulet au caramel			S/P : Friand au fromage
S/V : Poisson pané	S/V : Nems aux légumes / Omelette			S/V : Friand au fromage

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:

Mijoté de légumes d'hiver : Carottes, panais, poireaux, pommes de terre

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