



MENUS LA FERTE GAUCHER MATERNELLE



SEMAINE 45 - DU 03 AU 07 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage 7 légumes	Saucisson à l'ail*		Œuf dur mayonnaise	Tarte tomate chèvre
Paupiette de veau au jus	Moules marinières		Parmentier végétarien (pc)	Filet de poulet pané
Pommes vapeurs	Frites			Haricots verts
Gouda	Boursin ail et fines herbes		Petit suisse sucré	Tomme blanche
Compote de pommes-poires	Flan vanille		Croisillon aux pommes	Banane
S/V: Nuggets de poisson	S/P: Roulade de volaille S/V: Maïs au thon			S/V: Poisson pané



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issu de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Parmentier végétarien : Purée, égrené végétal, oignons, carottes en dés, tomates

S/V : Sans viande

S/P : Sans porc

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

- * Plat contenant du porc



MENUS LA FERTE GAUCHER MATERNELLE



SEMAINE 46- DU 10 AU 14 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Velouté de potiron</p> <p>Rôti de porc au miel*</p> <p>Coquillettes</p> <p>Brebicrème</p> <p>Compote de pommes</p> <p>S/P : Rôti de dinde au miel S/V : Falafel à la tomate</p>			<p>Concombre bulgare </p> <p>Chili végétarien (PC) </p> <p>Emmental</p> <p>Eclair au chocolat </p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Poisson meunière </p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Fruit de saison </p>



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issu de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS

Concombre bulgare : crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre

S/V : Sans viande

S/P : Sans porc

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

- * Plat contenant du porc



MENUS LA FERTE GAUCHER MATERNELLE



SEMAINE 47- DU 17 AU 21 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Pommes de terre ciboulette </p> <p>Paupiette de dinde aux champignons</p> <p>Gratin de courgettes </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Madeleine </p> <p>S/V : Nuggets de poisson</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Filet de lieu beurre blanc </p> <p>Semoule </p> <p>Chaurice </p> <p>Fruit de saison </p>		<p>Carottes râpées </p> <p>Tomate farcie veggio</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Brownies </p>	<p>Tarte aux poireaux </p> <p>Emincé de poulet façon kebab</p> <p>Jeunes carottes caramélisées</p> <p>Emmental </p> <p>Compote pommes-coings</p> <p>S/V : Croustillant au fromage</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/V : Sans viande S/P : Sans porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



MENUS LA FERTE GAUCHER MATERNELLE



SEMAINE 48 - DU 24 AU 28 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Potage </p> <p>Escalope de poulet panée</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Saint-Nectaire</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V: Boulettes de sarrasin</p>	<p>Quiche*</p> <p>Colin poêlé au beurre </p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Gouda</p> <p>Liégeois au chocolat</p> <p>S/P: Tarte au fromage S/V: Tarte au fromage</p>		<p>Salade verte </p> <p>Lasagnes végétariennes (PC)</p> <p>Edam</p> <p>Pastel De Nata</p> <p></p>	<p>Saucisson à l'ail*</p> <p>Jambonneau aux petits légumes*</p> <p>Tortis</p> <p>Fromage blanc sucré </p> <p>Ananas au sirop</p> <p>S/P: Roulade de volaille / Jambon de dinde aux petits légumes S/V: Chou rouge aux pommes / Poisson meunière</p>

Plat Fait Maison	Produit Issu 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



MENUS LA FERTE GAUCHER MATERNELLE



SEMAINE 49- DU 01 AU 05 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza	Salade laitue		Pâté en croute de volaille	Surimi mayonnaise
Omelette basquaise	Paëlla (PC)		Filet de colin sauce provençale 	Escalope viennoise
Haricots verts persillés	Petit moulé		Röstis aux légumes 	Petits pois à l'anglaise
Petits suisses aux fruits 			Brie	Kiri
Palet breton 	Fruit de saison 		Crème dessert vanille	Compote de pommes 
				
	S/V : Boulettes de sarrasin		S/V : Salade surprise	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 surprise : Pâtes, tomates, maïs

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



MENUS LA FERTE GAUCHER MATERNELLE



SEMAINE 50 - DU 08 AU 12 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Tarte tomate chèvre		Concombres vinaigrette	Velouté poireaux et pdt
Raviolini tomates mozzarella (PC)	Grignotine de porc*		Nuggets de poisson	Boulettes de bœuf façon kefta
Fromage blanc sucré	Beignets de chou-fleur		Gratin Dauphinois	Carottes
Cookie	Camembert		Vache qui rit	Yaourt à la vanille
	Compote de pommes-abricots		Ile flottante	Fruit de saison
	S/P : Sauté de poulet S/V : Pané de blé tomate mozzarella			S/V : Pané fromager

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



MENUS LA FERTE GAUCHER MATERNELLE



SEMAINE 51 - DU 15 AU 19 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Saucisson sec* </p> <p>Filet de colin gratiné au fromage </p> <p>Purée</p> <p>Petit Louis</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/P : Roulade de volaille S/V : Salade verte</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Boulettes végétales </p> <p>Haricots blancs à la tomate</p> <p>Banane</p> 			<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts </p> <p>Croc'lait</p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p>S/V : Poisson pané</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/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc