
















MENUS LA FERTE GAUCHER MATERNELLE



SEMAINE 19 - DU 06 AU 10 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Tarte au fromage</p> <p>Poisson pané </p> <p>Haricots verts </p> <p>Compote de pommes </p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Omelette</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Fruit de saison</p> 			<p>CENTRE DE LOISIRS</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

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 20 - DU 13 AU 17 MAI 2024


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Œuf dur	Salade verte		Crêpe au fromage	Tomates
Falafels à la tomate	Lasagnes Bolognaise (pc)		Rôti de dinde	Colin poêlé au beurre
Purée de carottes			Rosti aux légumes	Purée
Buchette	Chaource		Gouda	Tartare ail et fines herbes
Tarte aux pommes	Palet Breton		Crème dessert chocolat	Fruit de saison
	S/V : Lasagnes végétarienne		S/V : Pané blé tomates mozzarella	

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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>Betteraves maïs vinaigrette</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts</p> <p>Kiri </p> <p>Compote de pommes </p> <p>S/V : Poisson pané</p>		<p>Melon </p> <p>Croustillants au fromage</p> <p>Coquillettes</p> <p>Brownies</p> 	<p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Tajine de poisson pdt et olives (pc)  </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison </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

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

- * Plat contenant du porc



MENUS LA FERTE GAUCHER MATERNELLE



SEMAINE 22 - DU 27 AU 31 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Salade grecque		Tomates vinaigrette	Salade alsacienne*
Omelette	Chipolatas grillées*		Burger de veau à la moutarde	Filet de lieu frais "Pêche Française"
Pommes vapeur	Petits pois carottes		Ebly	Haricots verts
Fromage frais aux fruits	Saint Morêt		Mimolette	Brie
Galette pur beurre	Crème dessert vanille		Fruit de saison	Liégeois chocolat
	S/P : Saucisses de volaille S/V : Poisson en sauce		S/V : Falafel en sauce	S/P : Salade alsacienne sans viande

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 alsacienne*: chou blanc, pommes de terre, oignons, cervelas*, persil
Salade grecque : concombre, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

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 LA FERTE GAUCHER MATERNELLE



SEMAINE 23 - DU 03 AU 07 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette	Salade d'avocat		Melon vert	Ebly cocktail
Lasagnes végétariennes (pc)	Boulettes de bœuf sauce au curry		Couscous "boulettes/merguez" (PC)	Filet de hoki poêlé au beurre
Emmental	Pommes noisettes		Buchette	Gratin d'épinards
Compote pommes	Vache qui rit		Mousse au chocolat	Cheddar
	Crème dessert caramel		S/V : Couscous poisson (pc)	Fruit de saison
	S/V : Boulettes de sarrasin			

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, aneht, vinaigrette
Salade avocat : avocats, concombres, tomates, oignons rouges

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 24 - DU 10 AU 14 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur (mayonnaise en dosette)	Salami*		Carottes râpées	Salade surimi
Saucisses de Strasbourg*	Hachis parmentier (pc)		Boulettes de sarrasin et lentilles garnies (pc)	Filet de colin poêlé au beurre
Coquillettes				Gratin de courgettes
Mimolette	Camembert		Yaourt au sucre de canne	Saint Nectaire
Compote pommes fraises	Fruit de saison		Muffin au chocolat	Fruit de saison
S/P : Saucisses de volaille S/V : Pané fromager	S/P : Terrine de poisson S/V : Parmentier de poisson			

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 surimi: pommes de terre, surimi, tomates, poivrons, olives, mayonnaise

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 LA FERTE GAUCHER MATERNELLE



SEMAINE 25 - DU 17 AU 21 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette (stock)	Tomates vinaigrette		Pastèque	Concombres vinaigrette
Escalope de volaille pané	Raviolis au bœuf gratinés au fromage (pc) (stock)		Mixed grill *	Omelette
Gratin de légumes du jardin			Taboulé	Pommes rostis
Tartare ail et fines herbes	Vache Picon		Yaourt à boire	Kiri
Gaufre liégeoise	Fruit de saison		Cookies	Compote de pommes (stock)
S/V : Boulettes de sarrasin	S/V : Lasagnes végétariennes (pc)		S/P : Mixed grill sans porc 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:

Gratin de légumes du jardin : poireaux, carottes, courgettes, petits pois
Mixed grill* : chipolatas, merguez

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 LA FERTE GAUCHER MATERNELLE



SEMAINE 26 - DU 24 AU 28 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Concombres à la crème		Melon charentais	Tomates vinaigrette
Aiguillettes de poulet au gingembre	Fish and chips (pc)		Raviolis ricotta épinards (pc)	Paupiette de dinde sauce normande
Beignets de brocolis				Cocos mijotés
Fromage fouetté	Tomme des Pyrénées		Cantafrais	Mimolette
Crème dessert caramel	Fruit de saison		Eclair au chocolat	Compote pommes poires
S/V : Falafel en sauce				S/V : Poisson poêlé au beurre

- 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

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

- * Plat contenant du porc



MENUS LA FERTE GAUCHER MATERNELLE



SEMAINE 27 - DU 1er JUILLET AU 05 JUILLET 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza	Salade de radis et abricots secs		Tomate vinaigrette	Melon
Œufs durs	Haché de bœuf à la tomate		Paëlla (pc)	Jambon * Salade surprise
Epinards à la crème	Coquillettes		Petit Louis	Emmental Beignet au chocolat
Yaourt aromatisé	Tomme blanche		Compote de pommes	
Marbré au chocolat	Fruit de saison		S/V : Paëlla de la mer (pc)	S/P : Jambon de dinde S/V : Salade de pâtes au thon (pc)
	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:

Salade surprise : pâtes, tomates, maïs

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

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

- * Plat contenant du porc