

MENUS '4 SAISONS' | DU 1 SEPTEMBRE 2025 AU 28 SEPTEMBRE 2025 |

Menu maternelle végétarien

Du 01 sept. au 07 sept.

Du 08 sept. au 14 sept.

Du 15 sept. au 21 sept.

Du 22 sept. au 28 sept.

LUNDI

Macédoine Mayonnaise
Tortellini épinards sauce tomate et râpé
Piperade
P'tit cottentin nature
Compote de pommes

Melon
Saucisse végétale
Beignets de choux fleurs
Lentilles au jus (BIO, local)
P'tit cottentin nature
Flan vanille nappé caramel

Macédoine Mayonnaise
Samoussa de légumes
Carottes persillées
Flageolets persillés
Chantaillou
Fruits BIO de saison

Salade de brocolis vinaigrette
Omelette BIO du chef
Pâtes et râpé
Piperade
Edam
Fruits BIO de saison

MARDI

Tomate en salade
Lentilles BIO sauce tomate
Ratatouille
Riz camarguais BIO
Petit suisse BIO aromatisé
Fruits BIO de saison

Salade de haricots verts
Pois chiches BIO à la tomate
Légumes couscous
Semoule BIO
Yaourt BIO à la vanille
Fruits de saison

Concombre BIO en salade
Blanquette de haricots blancs
Courgettes persillées
Purée de pommes de terre
Mont lacaune
Compote pomme coing

Taboulé BIO du chef
Boulettes de pois chiches au paprika
Haricots verts persillés
Pommes de terre persillées
P'tit cottentin nature
Crème au chocolat

MERCREDI

Salade verte BIO
Pois chiches BIO au curry
Haricots verts persillés
Purée de pommes de terre
Yaourt nature BIO
Gâteau aux amandes et coco

Salade de pommes de terre aux échalotes
Bâtonnet croustillant blé et carotte
Ratatouille
Riz camarguais
Emmental
Fruits BIO de saison

Crêpe au fromage
Curry de lentille (BIO, local)
Pâtes BIO
Poêlée cordiale
Camembert
Crème à la vanille

Betteraves BIO en salade
Lentille BIO sauce forestière
Poêlée forestière
Pommes noisettes
Fromage blanc BIO
Fruit de saison

JEUDI

Radis en salade sauce fromage blanc
Galette de quinoa à la provençale
Blé aux petits légumes
Carottes persillées
Vache picon
Fruits BIO de saison

Salade verte BIO
Sauce à la mexicaine BIO
Pâtes et râpé
Poêlée arlequin
Lou mirabel
Compote pomme banane

Pico de gallo (tomates, oignons, coriande, citron)
Haricots rouges BIO sauce cacao
Ratatouille
Riz camarguais BIO
Yaourt nature BIO
Le pastel de tres leche (lait de vache)

Salade verte
Nugget's végétal et ketchup
Boulghour
Gratin de courgettes
Yaourt nature BIO
Gâteau du chef framboise et speculos

VENDREDI

Carottes râpées en salade
Tortillas pomme de terre et oignons
Boulghour BIO
Poêlée forestière
Plateau de fromages
Crème au chocolat

Gaspacho
Omelette BIO du chef
Courgettes persillées
Pommes vapeur
Fromage blanc BIO
Gâteau au chocolat du chef

Lentille BIO en salade
Pavé fromager
Blé aux oignons
Petits pois au jus
Petit suisse BIO aromatisé
Fruits BIO de saison

Radis et beurre
Haricots rouges BIO au paprika
Ratatouille
Semoule BIO
Coulommiers
Compote pomme cassis

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

MENUS '4 SAISONS' | DU 29 SEPTEMBRE 2025 AU 19 OCTOBRE 2025 |

Menu maternelle végétarien

Du 29 sept. au 05 oct.

Du 06 oct. au 12 oct.

Du 13 oct. au 19 oct.

LUNDI

Salade de chou fleur vinaigrette
Blanquette de haricots blancs
Petits pois au jus
Pommes vapeur
Tartare nature
Fruits **BIO** de saison



Salade verte **BIO**
Tortellini épinards sauce tomate et râpé
Poêlée arlequin
Tomme des Pyrénées
Crème au chocolat



Salade de lentilles **BIO** et son aliment mystère
Galette de quinoa à la provençale
Coquillettes
Haricots verts persillés
Fromage blanc **BIO**
Fruits **BIO** de saison

SEMAINE DU GOÛT

MARDI

Salade de pâtes **BIO**
Omelette **BIO** du chef
Carottes persillées
Lentilles au jus (**BIO**, local)
Yaourt nature **BIO**
Fruit de saison



Taboulé **BIO** du chef
Tajine de pois chiches **BIO**
Petits pois au jus
Pommes vapeur
Fromage blanc **BIO**
Fruits **BIO** de saison



Carottes râpées **BIO** au goût mystère
Boulettes de pois chiches sauce mystère
Poêlée forestière
Purée de pommes de terre
Fromage au goût mystère
Compote incognipots HVE

SEMAINE DU GOÛT

MERCREDI

Friand au fromage
Galette de quinoa à la provençale
Purée de courgettes
Riz camarguais
Tomme blanche
Flan vanille nappé caramel



Concombre en salade
Saucisse végétale
Carottes persillées
Lentilles au jus
Vache picon
Compote de poires



Potage de légumes et son aliment mystère
Dahl de lentilles corails
Purée de courges
Semoule **BIO**
Lou mirabel
Fruit de saison

SEMAINE DU GOÛT

JEUDI

Tomate en salade
Sauce à la mexicaine **BIO**
Haricots verts persillés
Pâtes et râpé
Encalat du larzac
Compote de pommes **BIO**



Macédoine Mayonnaise
Lentilles **BIO** sauce Tex Mex
Chou fleur à la béchamel
Riz camarguais
Brie
Fruits **BIO** de saison



Céleri râpé **BIO** sauce rémoulade
Omelette **BIO** à la portugaise
Blé aux oignons
Carottes fraîches persillées
Yaourt au goût mystère
Gâteau chocolat et son aliment mystère

SEMAINE DU GOÛT

VENDREDI

Taboulé
Nuggets végétal
Blé aux oignons
Poêlée provençale
Yaourt nature **BIO**
Eclair au chocolat
Mayonnaise



Salade coleslaw
Tortillas pomme de terre et oignons
Epinards branches et croûtons
Semoule
Tartare nature
Gâteau du chef aux pommes



Oeuf **BIO** mayonnaise
Gratin de pâtes béchamel mystère du chef
Brocolis persillés
Rondelé nature
Compote de pommes au goût mystère du chef

SEMAINE DU GOÛT

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS