


























MENUS Centre de loisirs LA ROCHETTE Maternelle Semaine du 02 au 06 mai 2022

LUNDI	MARDI
<p>Pomelos Yassa de poulet (pc) </p> <p>Buchette Kiwi</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Poisson en sauce</p>	 <p>Salade verte et croûtons Parmentier de légumes (pc) </p> <p>Yaourt sucré  Orange</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade Dolce Vita </p> <p>Grignotines de porc*</p> <p>Légumes façon wok</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Mousse au chocolat </p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Sauté de poulet sauce basquaise S/V : Salade de pâtes au thon  / Poisson pané</p>	<p>Taboulé </p> <p>Goulash de bœuf à la hongroise</p> <p>Carottes au jus </p> <p>Boursin ail et fines herbes</p> <p>Banane</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Boulettes de sarrasin</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Brandade de poissons (pc)  </p> <p>Camembert</p> <p>Pomme </p>	<p>Légumes façon wok : brocolis, julienne de légumes, haricots verts, champignons, pousses de soja, sésame. Goulash de bœuf à la hongroise : tomates, poivrons, carottes, céleri, paprika. Salade Dolce Vita : tortis, jambon de dinde, pomme golden, ananas, raisins secs, lait de coco, curry, mayonnaise. Yassa de poulet : pilon de poulet, tomates, gingembre, citron confit, riz.</p> <p>S/P : Sans porc S/V : Sans viande</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>










MENUS Ecole LA ROCHETTE Maternelle Semaine du 09 au 13 mai 2022

LUNDI	MARDI
<p>Saucisson sec*</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage blanc sucré </p> <p>Pêche</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Mortadelle de volaille S/V : Terrine de saumon / Poisson pané</p>	<p>Melon vert</p> <p>Steak haché de bœuf et ketchup</p> <p>Frites </p> <p>Edam</p> <p>Poire</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Omelette au fromage</p>
MERCREDI	JEUDI
 <p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Falafels à la tomate</p> <p>Haricots verts </p> <p>Boursin nature</p> <p>Quatre-quarts </p>	<p>Melon jaune </p> <p>Chipolatas grillées * </p> <p>Röstis aux légumes</p> <p>Gouda</p> <p>Fraises</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Saucisse de volaille / S/V : Pané fromagé</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Cèleri rémoulade  </p> <p>Colin poêlé au beurre </p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Buchette</p> <p>Pomme </p>	<p>S/P : Sans porc S/V : Sans viande</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



MENUS Ecole LA ROCHETTE Maternelle Semaine du 16 au 20 mai 2022

LUNDI	MARDI
 <p>Melon </p> <p>Croustillants au fromage Coquillettes</p> <p>Brownies</p>	<p>Salade languedocienne </p> <p>Tajine de poissons pdt et olives (pc)  </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Banane</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Omelette au fromage </p> <p>Gratin de salsifis</p> <p>Cantal </p> <p>Gâteau au chocolat </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Omelette au fromage</p>	<p>Riz niçois au thon </p> <p>Hachis Parmentier (pc)  </p> <p>Coulommiers</p> <p>Ananas</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Hachis de poisson (pc)</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade brésilienne </p> <p>Sauté de poulet vallée d'auge</p> <p>Semoule</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Poire</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Falafels en sauce</p>	<p><u>Riz niçois au thon</u> : riz, tomates, poivrons, olives, oignons rouges, thon.</p> <p><u>Salade languedocienne</u> : pois chiches, tomates, concombres, vinaigrette</p> <p><u>Salade brésilienne</u> : cœurs de palmier, tomates, maïs</p> <p><u>S/P</u> : Sans porc <u>S/V</u> : Sans viande</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole LA ROCHETTE Maternelle Semaine 23 au 27 mai 2022

LUNDI	MARDI
 <p><i>Carottes râpées vinaigrette à l'orange</i></p> <p><i>Boulettes de riz Chou-fleur et brocolis</i></p> <p><i>Fromage frais aux fruits</i></p> <p><i>Galette pur beurre</i> </p>	<p>Melon </p> <p>Fricadelle de bœuf à la tomate</p> <p>Petits pois carotte </p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Pomme </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Pané de blé tomate-mozzarella</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Tarte tomate et chèvre</p> <p>Cuisse de poulet rôti</p> <p>Choux de Bruxelles</p> <p>Pont-l'Evêque </p> <p>Clafoutis tutti-frutti </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Poisson en sauce</p>	
VENDREDI	« INFORMATIONS »
	<p>S/P : Sans porc S/V : Sans viande</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



MENUS Ecole LA ROCHETTE Maternelle Semaine du 30 mai au 03 juin 2022

LUNDI	MARDI
<p><i>Pomelos en quartiers</i></p> <p><i>Filet de poulet à l'orientale</i></p> <p><i>Boulghour</i></p> <p><i>Edam</i></p> <p><i>Orange</i> </p> <p><u>Plat de substitution</u> <i>S/V : Boulettes de sarrasin à l'orientale</i></p>	<p><i>Salade parisienne</i> </p> <p><i>Filet de colin sauce provençale</i> </p> <p><i>Gratin de légumes</i> </p> <p><i>Coulommiers</i></p> <p><i>Banane</i> </p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Ebly cocktail</i></p> <p><i>Filet de hoki poêlé au beurre</i></p> <p><i>Jardinière de légumes</i> </p> <p><i>Cheddar</i></p> <p><i>Gâteau basque</i></p>	<p><i>Melon vert</i></p> <p><i>Couscous « boulettes / merguez » (pc)</i> </p> <p><i>Carré de l'Est</i></p> <p><i>Nectarine</i></p> <p><u>Plat de substitution</u> <i>S/V : Couscous au poisson (pc)</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p><i>Concombres au yaourt</i> </p> <p><i>Omelette au fromage</i></p> <p><i>Pommes noisette</i></p> <p><i>Compote</i></p> <p><i>Pommes-fraises</i></p>	<p><u>Ebly cocktail</u> : Ebly, tomates, crevettes, aneth, vinaigrette</p> <p><u>Salade parisienne</u> : pdt, tomates, maïs, olives vertes et noires</p> <p><i>S/P</i> : Sans porc <i>S/V</i> : Sans viande</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



MSC Pêche Durable



Plat fait maison



Haute Valeur Environnementale



Produit Issu de l'agriculture Biologique











Appellation d'Origine Protégée

armor cuisine





la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole LA ROCHETTE Maternelle Semaine du 06 au 10 juin 2021

LUNDI	MARDI
	<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Farfalle</p> <p>Boursin nature</p> <p>Crème dessert vanille</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pastèque</p> <p>Rôti de veau au thym</p> <p>Pommes de terre aux épices</p> <p>Emmental </p> <p>Pêche</p> <p><u>Plat de substitution</u></p> <p>S/V : Croustillant fromage épinards</p>	 <p>Carottes râpées </p> <p>Boulettes de sarrasin lentilles garnies (pc) </p> <p>Yaourt sucré Muffin au chocolat</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Pavé de poisson napolitain </p> <p>Poêlée de légumes </p> <p>Saint nectaire</p> <p>Cerises</p> <p><u>Plats de substitution</u></p> <p>S/P : Feuilleté au fromage / S/V : Feuilleté au fromage</p>	<p><u>S/P</u> : Sans porc <u>S/V</u> : Sans viande</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>












MENUS Ecole LA ROCHETTE Maternelle Semaine du 13 au 17 juin 2022

LUNDI	MARDI
<p>Betteraves vinaigrette (stock)</p> <p>Sauté de bœuf aux oignons 🏠</p> <p>Gratin de légumes du jardin 🍷</p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Orange</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Poisson pané</p>	<p>Melon charentais</p> <p>Raviolis au bœuf gratinés au fromage (pc) (stock)</p> <p>Vache Picon</p> <p>Nectarine</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Raviolini ricotta épinards</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Carottes râpées 🍷</p> <p>Tomate farcie 🏠</p> <p>Riz</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Kiwi</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Poisson en sauce</p>	<p> Pastèque 🍷</p> <p>Mixed grill* 🏠</p> <p>Taboulé 🏠</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Cookies</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Mixed grill (sans porc) / S/V : Poisson mariné 🏠</p> 
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p><u>Œuf dur mayonnaise</u></p> <p><u>Pizza au fromage</u></p> <p><u>Salade composée</u></p> <p>Kiri 🍷</p> <p><u>Compote de pommes (stock)</u></p>	<p><u>Gratin de légumes du jardin</u> : poireaux, carottes, courgettes, petits pois</p> <p><u>Mixed grill*</u>: chipolatas et merguez</p> <p><u>Salade composée</u> : salade verte, tomates, maïs, oignons rouges</p> <p>S/P : Sans porc S/V : Sans viande</p> <p>➤ <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</u></p> <p>➤  <u>Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</u></p> <p>➤ * <u>Plat contenant du porc</u></p>



MENUS Ecole LA ROCHETTE Maternelle Semaine du 20 au 24 juin 2022

LUNDI	MARDI
<p>Melon jaune</p> <p>Aiguillettes de poulet au gingembre</p> <p>Fusilli au beurre</p> <p>Yaourt à la vanille </p> <p>Pêche</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/V : Marmite de poisson</p>	<p>Concombres à la crème </p> <p>Fish and chips (pc) </p> <p>Croc 'lait</p> <p>Abricots</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Surimi mayonnaise</p> <p>Croque-Monsieur* et salade mixte (pc)</p> <p>Emmental</p> <p>Cerises</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Croque-Monsieur au jambon de dinde S/V : Omelette</p>	 <p>Melon charentais </p> <p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Cantafras</p> <p>Eclair au chocolat</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Paupiette de dinde sauce normande</p> <p>Ratatouille et pommes de terre </p> <p>Petit-suisse aux fruits </p> <p>Pomme</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Falafels en sauce</p>	<p><u>Salade du pêcheur</u> : pdt, moules, crevettes, mayonnaise</p> <p><u>Salade mixte</u> : tomates et salade verte</p> <p><u>Fish and chips</u> : beignets de poissons, frites, sauce tartare</p> <p><u>S/P</u> : Sans porc <u>S/V</u> : Sans viande</p> <p>> L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>>  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>> * Plat contenant du porc</p>



MSC Pêche Durable



Plat fait maison



Haute Valeur Environnementale







Produit Issu de l'agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée

MENUS Ecole LA ROCHETTE Maternelle Semaine du 27 juin au 01 juillet 2022

LUNDI	MARDI
<p>Salade de radis et abricots secs</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Coquillettes</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Ananas</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Pané de blé tomate mozzarella</p>	<p>Pastèque</p> <p>Filet de colin sauce au citron </p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Livarot </p> <p>Fraises</p>
MERCREDI	JEUDI
 <p>Pizza</p> <p>Œufs durs</p> <p>Epinards sauce morna </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Tomates et maïs </p> <p>Paëlla (pc) </p> <p>Vache Picon</p> <p>Pêche</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Paëlla de la mer (pc) </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Melon Charentais </p> <p>Jambon de dinde</p> <p>Chips</p> <p>Emmental </p> <p>Beignet au chocolat</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Salade de pomme de terre au thon (pc)</p>	<p><u>Salade comtoise</u> : chou blanc, jambon de dinde, emmental</p> <p>S/P : Sans porc S/V : Sans viande</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



MSC Pêche Durable



Plat fait maison



Haute Valeur Environnementale



Produit Issu de l'agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée

MENUS Ecole LA ROCHETTE Maternelle Semaine du 04 au 07 juillet 2022

LUNDI	MARDI
<p>Pastèque</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Cerises</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Poisson pané</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Lasagnes Bolognaise (pc)</p> <p>Compote de pommes </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Lasagne végétale</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Concombre vinaigrette </p> <p>Filet de lieu à la niçoise</p> <p>Ebly garni aux petits légumes</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Marbré au chocolat </p>	<p>Melon </p> <p>Poulet rôti et ketchup</p> <p>Frites</p> <p>Gouda</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Omelette</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
	<p><u>S/P</u> : Sans porc <u>S/V</u> : Sans viande</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



MSC Pêche
Durable



Plat fait maison



Haute Valeur
Environnementale



Produit Issu de l'agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée