





SEMAINE 36 - DU 4 AU 8 SEPTEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Melon   Spaghetti bolognaise (PC)   Chantailou  Pâtisserie  S/V: Spaghetti au thon	Carottes râpées   Colin meunière  Jardinière de légumes  Fromage blanc   Fruit de saison 	Salade verte   Rôti de dinde en sauce  Semoule  Mimolette  Mousse au chocolat   S/V: Poisson pané	Concombres vinaigrette   Omelette fromage Fusilli tricolore  Coulommiers  Fruit de saison     S/V: Omelette fromage	Salade brésilienne  Aiguillettes de poulet à la crème  Petits pois-carottes  Tartare nature  Compote de pommes  S/V: Omelette fromage

 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 brésilienne:** Pommes de terre, cœur de palmiers, 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



SEMAINE 37 - DU 11 AU 15 SEPTEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade fleurette	Œuf dur mayonnaise 	Melon 	Crêpe au fromage	Terrine de saumon sauce cocktail
Rôti de veau marengo	Raviolini ricotta et épinards (PC)	Petit salé aux lentilles* (PC) 	Poule au pot (PC) 	Filet de merlu à la tomate 
Boulghour	Fruit de saison 	Saint-Nectaire	Yaourt nature 	Riz
Emmental		Ile flottante	Fruit de saison 	Boursin
Crème dessert chocolat		S/P: Rôti de dinde aux lentilles (pc) S/V: Poisson en sauce	S/V: Feuilleté de poisson	Compote de 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:**

**Salade fleurette:** Brisures de chou-fleur, carottes en dés, maïs, cornichons  
**Sauce marengo:** Tomates, champignons, oignons, céleri, vin blanc, bouillon de bœuf  
**Légumes du pot:** Pommes de terre, carottes, chou blanc

S/V: Sans viande                                  S/P: Sans porc

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

- \* Plat contenant du porc



# MENU - Ecole maternelle de La Rochette



SEMAINE 38 - DU 18 AU 23 SEPTEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos en quartier	Tarte aux poireaux	Salade Athéna	Betteraves à l'échalotte	Carottes râpées
Rôti de dinde aux champignons	Colin gratiné au fromage	Crêpinette au jus*	Boulettes bœuf au paprika	Tomate farcie veggie
Coquillettes	Ratatouille et pommes de terre	Cocos mijotés	Trio de légumes	Riz
Tomme blanche	Vache Picon	Yaourt au sucre de canne	Fromage ovale	Fromage blanc
Fruit de saison	Fruit de saison	Tarte au flan	Fruit de saison	Palet breton
S/V: Nuggets de poisson		S/P: Escalope de poulet grillée S/V: Poisson sauce aux olives	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:

**Salade Athéna:** Concombres, tomates, féta, olives, oignons rouge

S/V: Sans Viande













S/P: Sans Porc

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

- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 39 - DU 25 AU 29 SEPTEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Melon </p> <p>Sauté de dinde à l'estragon</p> <p>Purée</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V: Poisson en sauce</p>	<p>Salade de maïs</p> <p>Omelette basquaise Haricots verts persillés </p> <p>Edam</p> <p>Cookies vanille aux pépites de chocolat  </p>	<p>Chou rouge aux pommes </p> <p>Sauté de bœuf au paprika </p> <p>Petits pois</p> <p>Petit suisse aux fruits </p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V: Poisson meunière</p>		<p>Salade coleslaw </p> <p>Aiguillettes de colin aux céréales </p> <p>Chou-fleur et brocolis</p> <p>Gouda</p> <p>Liégeois au chocolat</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:**

**Salade de maïs:** Maïs, tomates, poivrons, olives noires

**Salade coleslaw:** Chou blanc et carottes râpés

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

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

- \* Plat contenant du porc