

MENUS DU 20/04/2026 AU 24/04/2026

MATERNELLE S 17
Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 20/04/2026	Mardi 21/04/2026	Mercredi 22/04/2026	Jeudi 23/04/2026	Vendredi 24/04/2026
Entrée	Radis beurre	Salade de riz BIO		Betterave cuite vinaigrette	Salade coleslaw
Plat	Cannelloni bolognaise (PC) Raviolis BIO aux légumes du soleil(PC)	Rôti de dinde sauce gravy Boulettes végétariennes tomate mozzarella		Falafels sauce orientale Couscous aux légumes, poulet et merguez	Nugget's de poisson
Accompagnement		Haricots verts en persillade		Semoule BIO	Petit pois
Laitage					
Dessert	Mousse au chocolat	Kiwi		Orange	Moelleux au caramel (oeufs BIO)

* = Plat avec du porc

MENUS DU 27/04/2026 AU 01/05/2026

MATERNELLE S 18
Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 27/04/2026	Mardi 28/04/2026	Mercredi 29/04/2026	Jeudi 30/04/2026	Vendredi 01/05/2026
Entrée	Cervelas* Nem aux légumes	Salade bolivienne		Coeur de laitue	
Plat	Poulet rôti au jus Galette végétale blé et oignons sauce tomate	Tarte au fromage Saucisse* de Toulouse Régionale		Quenelle nature sce Aurore	
Accompagnement	Carottes	Lentilles BIO LOCAL		Riz	
Laitage					
Dessert	Pomme BIO	Compote de pommes et de fraises		Flan au chocolat	

* = Plat avec du porc

MENUS DU 04/05/2026 AU 08/05/2026

	Lundi 04/05/2026	Mardi 05/05/2026	Mercredi 06/05/2026	Jeudi 07/05/2026	Vendredi 08/05/2026
Entrée	Mousson de canard Crêpe au fromage	Salade de perles aux 3 couleurs		Tomate cerise	
Plat	Jambon grillé* Bouchées BIO tomate mozza	Moelleux au boeuf sauce marengo Filet de lieu MSC à la crème safranée		Pizza au fromage (PC)	
Accompagnement	Haricots plats persillés	Courgettes aux herbes de provence			
Laitage	Fromage blanc nature				
Dessert		Kiwi		Donut au sucre	

* = Plat avec du porc