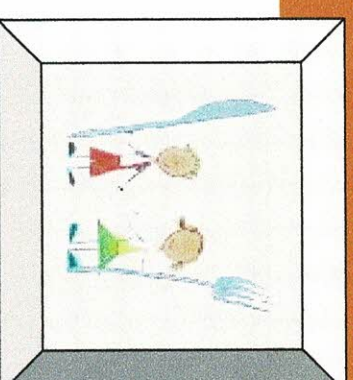


# MENU

## École maternelle du printemps

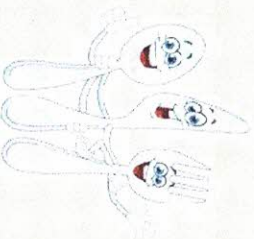
ANNÉE SCOLAIRE 2021-2022  
Semaine du  
29 novembre au 03 décembre 2021



	Lundi 29 novembre	Mardi 30 novembre	Jeudi 02 décembre	Vendredi 03 décembre
<b>ENTREE</b>	Chou blanc aux poires	Salade d'endive au conté	Taboulé oriental	1/2 pomelo
<b>PLAT PRINCIPAL</b>	Omelette aux fines herbes	Petit salé	Boeuf au mode	Filet de lieu à l'oseille
<b>GARNITURE</b>	Poêlée de légume	Pomme en ragout	Légumes pot-au-feu	Mélange 4 Riz
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Rondelet	Mi chèvre	Fromage blanc nature	Saint Nectaire
<b>DESSERT</b>	Crème au chocolat	Orange	Kiwi	Mirabelles au sirop

Les menus ne sont modifiés qu'en cas de force majeure. Provenance de la viande bovine et porcine : éleveurs locaux.

LAUREN SON FERNANDEZ Marinette  
Diététicienne  
Diplômée d'état



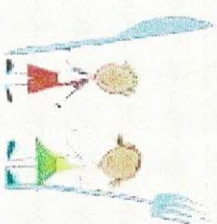
# M E N U

## École maternelle du printemps

ANNEE SCOLAIRE 2021-2022

Semaine du

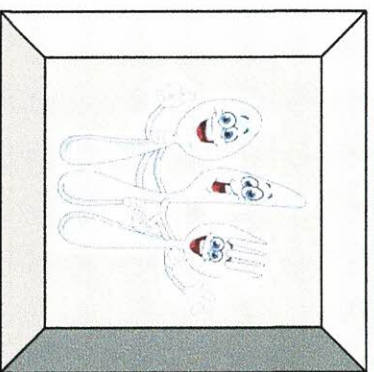
06 au 10 décembre 2021



	Lundi 06 décembre	Mardi 07 décembre	Judi 09 décembre	Vendredi 10 décembre
<b>ENTREE</b>	Laitue mimosa	Céleri Marco Polo	Macédoine de légumes aux Asperges	Soupe de légumes
<b>PLAT PRINCIPAL</b>	Gratin de macaroni aux petits légumes	Escalope de dinde	Sauté de bœuf Bourguignon	Dos de colin sauce citron
<b>GARNITURE</b>	Petits légumes	Cœur de blé pilaf	Pomme vapeur	Brocolis
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Altesse	Saint Moret	Yaourt nature sucré	Tartare nature
<b>DESSERT</b>	Compote de fruit	Clémentines	Raisin	Chou au praliné

Les menus ne sont modifiés qu'en cas de force majeure. Provenance de la viande bovine et porcine : éleveurs locaux.

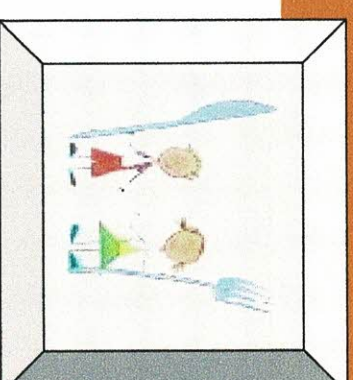
LAUREN SON FERNANDEZ Marinette  
**Dietéticienne**  
Diplômée d'état



# MENU

## École maternelle du printemps

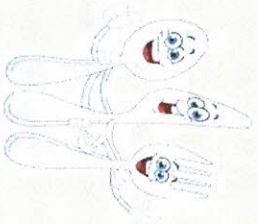
ANNÉE SCOLAIRE 2021-2022  
Semaine du  
13 au 17 décembre 2021



	Lundi 13 décembre	Mardi 14 décembre	Judi 16 décembre <i>Repas de Noël</i>	Vendredi 17 décembre
<b>ENTREE</b>	Haricots verts ravigote	Friand au fromage	Salade du Périgord Feuille de chêne, pétales de magret de canard, toast foie gras, figue fraîche, vinaigrette framboise.	Carotte et avocat râpée au citron
<b>PLAT PRINCIPAL</b>	Quiche provençale et salade d'endive aux noix	Carré de porc braisé Chou vert frisée	Sot l'y laisse de dinde Sauce à l'orange	Filet de julienne sauce Dieppoise
<b>GARNITURE</b>			Pomme Dauphine Duxelles de champignons et marrons	Epinard gratiné
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Petit suisse aux fruits	Mimolette	Mini roitelet	Tome grise
<b>DESSERT</b>	Poire	Pomme	Buche pâtissière aux 2 chocolats	Gâteau de semoule LAURENSEN FERNANDEZ Marinette

Les menus ne sont modifiés qu'en cas de force majeure. Provenance de la viande bovine et porcine : éleveurs locaux.

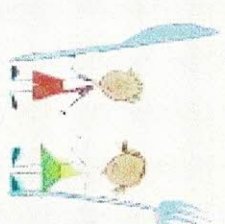
**Diététicienne**  
LAURENSEN FERNANDEZ Marinette  
Diplômée d'état



# MENU

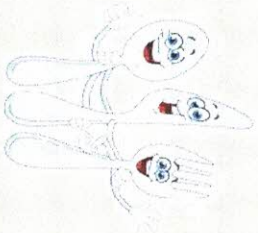
## École maternelle du printemps

ANNÉE SCOLAIRE 2021-2022  
Semaine du  
03 au 07 janvier 2022



	Lundi 03 janvier	Mardi 04 janvier	Judi 06 janvier	Vendredi 07 janvier
<b>ENTREE</b>	Potage d'hiver	Maquereaux moutarde	Salade Gérald (laitue, tomate cerise, maïs, surimi)	Radis au beurre
<b>PLAT PRINCIPAL</b>	Curry de légumes	Sauté de porc à l'ananas	Rosbif	Filet de poisson pané
<b>GARNITURE</b>	Blé à la tomate	Purée	Carottes vichy	Chou-fleur béchamel
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Yaourt nature	Cantal	Petit fromage blanc	Emmental
<b>DESSERT</b>	Clémentine	Kiwi	Galette des Rois	Salade de fruits frais

Les menus ne sont modifiés qu'en cas de force majeure. Provenance de la viande bovine et porcine : éleveurs locaux.



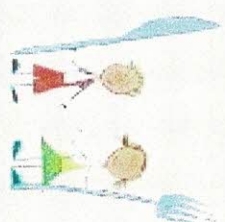
# MENU

## École maternelle du printemps

ANNÉE SCOLAIRE 2021-2022

Semaine du

10 au 14 janvier 2022

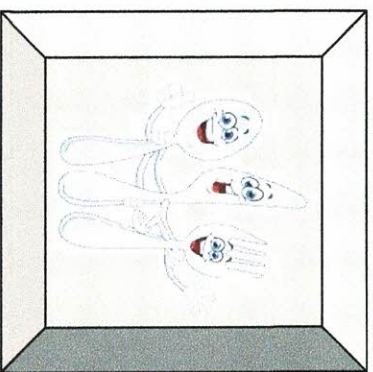


	Lundi 10 janvier	Mardi 11 janvier	Judi 13 janvier	Vendredi 14 janvier
<b>ENTREE</b>	Salade de tortis avocat et maïs	Mâche mimosa	Carotte râpé aux noisettes	Crème de citrouille
<b>PLAT PRINCIPAL</b>	Oeuf dur Basquaise	Petit salé à la diable	Boeuf Bourguignon	Loup de mer sauce poireaux
<b>GARNITURE</b>	Ratatouille	Lentilles vertes	Haricots beurre	Semoule couscous
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Boursin ail et herbes	Mi chèvre	Brie	Yaourt aromatisé
<b>DESSERT</b>	Quetsches au sirop	Orange	Gaufre sauce chocolat	Clémentine

LAUREN SON FERRANDEZ Marinette

Les menus ne sont modifiés qu'en cas de force majeure. Provenance de la viande bovine et porcine : éleveurs locaux.

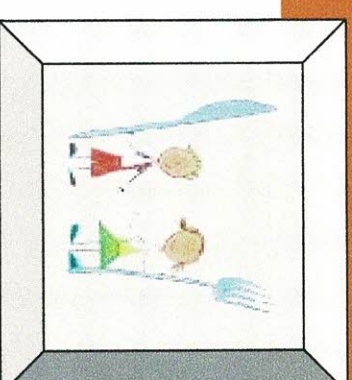
Dietéticienne  
Diplômée d'état



# MENU

## École Primaire des Grands Jardins

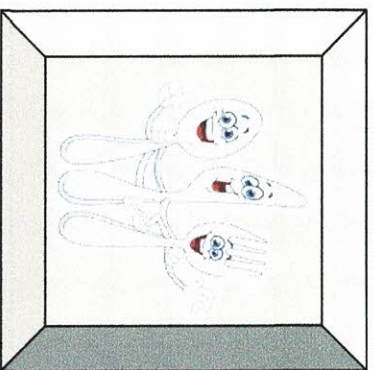
ANNÉE SCOLAIRE 2021-2022  
Semaine du  
29 novembre au 03 décembre 2021



	Lundi 29 novembre	Mardi 30 novembre	Jedi 02 décembre	Vendredi 03 décembre
<b>ENTREE</b>	Chou blanc aux poires	Salade d'endive au conté	Taboulé oriental	1/2 pomelo
<b>PLAT PRINCIPAL</b>	Omelette aux fines herbes	Petit salé	Boeuf au mode	Filet de lieu à l'oseille
<b>GARNITURE</b>	Poêlée de légume	Pomme en ragout	Légumes pot-au-feu	Mélange 4 Riz
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Rondelet	Mi chèvre	Fromage blanc nature	Saint Nectaire
<b>DESSERT</b>	Crème au chocolat	Orange	Kiwi	Mirabelles au sirop

Les menus ne sont modifiés qu'en cas de force majeure. Provenance de la viande bovine et porcine : éleveurs locaux.

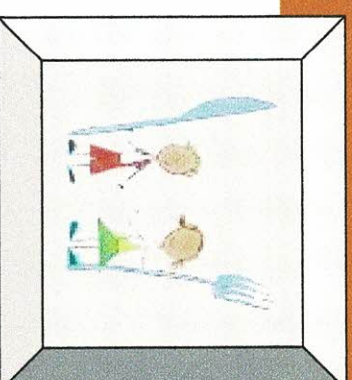
ANNE-SOY FERNANDEZ Marinette  
Diététicienne  
Diplômée d'état



# MENU

## École Primaire des Grands Jardins

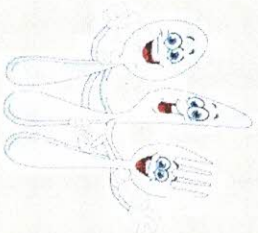
ANNÉE SCOLAIRE 2021-2022  
Semaine du  
06 au 10 décembre 2021



	Lundi 06 décembre	Mardi 07 décembre	Jedi 09 décembre	Vendredi 10 décembre
<b>ENTREE</b>	Laitue mimosa	Céleri Marco Polo	Macédoine de légumes aux Asperges	Soupe de légumes
<b>PLAT PRINCIPAL</b>	Gratin de macaroni aux petits légumes	Escalope de dinde	Sauté de boeuf Bourguignon	Dos de colin sauce citron
<b>GARNITURE</b>	Petits légumes	Cœur de blé pilaf	Pomme vapeur	Brocolis
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Altesse	Saint Moret	Yaourt nature sucré	Tartare nature
<b>DESSERT</b>	Compote de fruit	Clémentines	Raisin	Chou au praliné

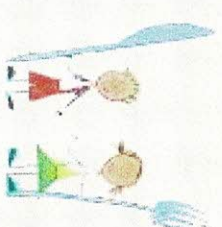
Les menus ne sont modifiés qu'en cas de force majeure. Provenance de la viande bovine et porcine : éleveurs locaux.

LAUREN SON FERNANDEZ Marinette  
**Dietéticienne**  
Diplômée d'état



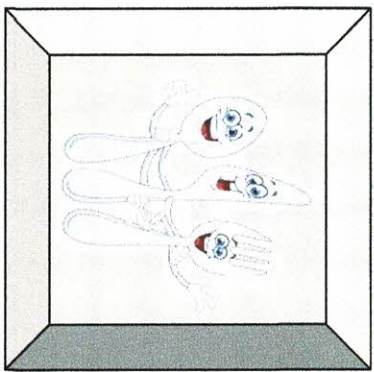
# MENU

## École Primaire des Grands Jardins



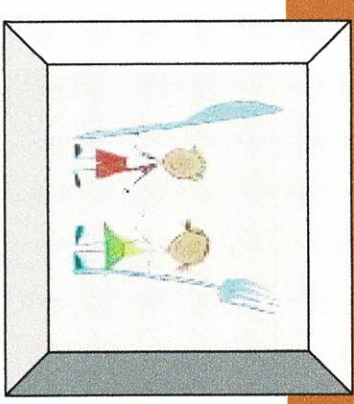
	Lundi 13 décembre	Mardi 14 décembre	Judi 16 décembre <i>Repas de Noël</i>	Vendredi 17 décembre
<b>ENTREE</b>	Haricots verts ravigote	Friand au fromage	Salade du Périgord Feuille de chêne, pétales de magret de canard, toast foie gras, figue fraîche, vinaigrette framboise.	Carotte et avocat râpée au citron
<b>PLAT PRINCIPAL</b>	Quiche provençale et salade d'endive aux noix	Carré de porc braisé Chou vert frisée	Sot l'y laisse de dinde Sauce à l'orange	Filet de julienne sauce Dieppoise
<b>GARNITURE</b>	Petit suisse aux fruits	Mimolette	Pomme Dauphine Duxelles de champignons et marrons	Epinard gratiné
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Poire	Pomme	Mini roitelet	Tome grise
<b>DESSERT</b>			Buche pâtissière aux 2 chocolats	Gâteau de semoule <small>LAURENÇON FERNANDEZ Marinette diplômée d'état</small>





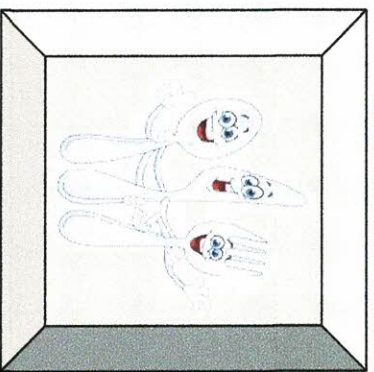
# M E N U

## École Primaire des Grands Jardins



	Lundi 03 janvier	Mardi 04 janvier	Jeudi 06 janvier	Vendredi 07 janvier
<b>ENTREE</b>	Potage d'hiver	Maquereaux moutarde	Salade Gérald (laitue, tomate cerise, mais, surimi)	Radis au beurre
<b>PLAT PRINCIPAL</b>	Curry de légumes	Sauté de porc à l'ananas	Rosbif	Filet de poisson pané
<b>GARNITURE</b>	Blé à la tomate	Purée	Carottes vichy	Chou-fleur béchamel
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Yaourt nature	Cantal	Petit fromage blanc	Emmental
<b>DESSERT</b>	Clémentine	Kiwi	Galette des Rois	Salade de fruits frais LAUREN SON FERNANDEZ MARTINEZ

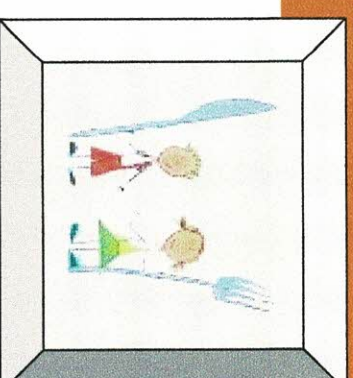
Les menus ne sont modifiés qu'en cas de force majeure. Provenance de la viande bovine et porcine : éleveurs locaux.



# M E N U

## École Primaire des Grands Jardins

ANNEE SCOLAIRE 2021-2022  
Semaine du  
10 au 14 janvier 2022



	Lundi 10 janvier	Mardi 11 janvier	Jedi 13 janvier	Vendredi 14 janvier
<b>ENTREE</b>	Salade de tortis avocat et maïs	Mâche mimosa	Carotte râpé aux noisettes	Crème de citrouille
<b>PLAT PRINCIPAL</b>	Oeuf dur Basquaise	Petit salé à la diable	Bœuf Bourguignon	Loup de mer sauce poireaux
<b>GARNITURE</b>	Ratatouille	Lentilles vertes	Haricots beurre	Semoule couscous
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Boursin ail et herbes	Mi chèvre	Brie	Yaourt aromatisé
<b>DESSERT</b>	Quetsches au sirop	Orange	Gaufre sauce chocolat	Clémentine

Les menus ne sont modifiés qu'en cas de force majeure. Provenance de la viande bovine et porcine : éleveurs locaux.

Diététicienne  
LAUREN SON FERNANDEZ Marinette  
Diplômée d'état