

Menu **MENU PETIT GOURMET** pour Maternelle semaine n°02 (du 5 au 9 janvier 2026)

	Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8 Menu végétarien	Vendredi 9
	Salade paysanne au jambon 🥬🥩🍅🥒 Calories ~ 120	Rillettes de thon 🐟🍴 Calories ~ 140		Choux fleur bio vinaigrette 🥬🥬🍴 Calories ~ 70	Choux rouges du val de loire vin. 🥬🍷🍴 Calories ~ 230
	Chipolatas 🥓🍴 Calories ~ 170	Cordon bleu 🍷🍴 Calories ~ 150		Croq vegetal au fromage cuit 🍷🍴 Calories ~ 0	Soufflet brochet sœ américaine 🐟🍷🍴 Calories ~ 230
	Blettes sautees 🥬🍴 Calories ~ 80	Mousseline 🍷🍴 Calories ~ 180		Printaniere de legumes 🥬🍴 Calories ~ 80	Pommes souriantes 🍷🍴 Calories ~ 140
	Camembert 🍷🍴 Calories ~ 70	Brebis creme 🍷🍴 Calories ~ 80		Tartare 🍷🍴 Calories ~ 70	Tomme noire 🍷🍴 Calories ~ 90
	Liegeois vanille "campagne de france" 🍷🍴 Calories ~ 230	Compote de peches 🍷🍴 Calories ~ 100		Galette des rois 🍷🍴 Calories ~ 390	Mousse au citron 🍷🍴 Calories ~ 240

Légende : 🥬 = Recommandation nutritionniste 🥩 = Contient du porc 🍷 = Agriculture biologique 🍷 = Agriculture maîtrisée ou développement durable 🍴 = Contient un ou des allergènes

Descriptions de plats :

Salade paysanne au jambon : tomates, dés de jambon, flageolets, poivrons, oignons et ciboulette
Printanière de légumes : carottes, pommes de terre, haricots beurre, petits pois

Menu MENU PETIT GOURMET pour Maternelle semaine n° 03 (du 12 au 16 janvier 2026)

	Lundi 12	Mardi 13 Menu Alsace	Mercredi 14 Menu Alsace	Jeudi 15 Menu végétarien	Vendredi 16
	Vinaigrette bio Betteraves rouges 🥬🥕🍷 Calories ~ 90	Galantine de volaille 🍗🌿 Calories ~ 60		Rémoulade de céleri : 🥬🍷 Calories ~ 90	Poireaux vinaigrette 🥬🍷 Calories ~ 60
	Pavé de hoki scé nantaise 🐟🥔🍷 Calories ~ 160	Choucroute alsacienne 🥩🥬🍷 Calories ~ 240		Omelette pomme de terre & gruyère 🍳🥔🧀 Calories ~ 210	Nuggets avec ketchup 🍗🍷 Calories ~ 140
	Haricots beurre 🥕🍷 Calories ~ 40			Spaghettis bio 🍝🥬🍷 Calories ~ 160	Sémoule de couscous bio 🍝🥬🍷 Calories ~ 70
	Calories d'Edam 🧀🍷 ~ 70	Yaourt aromatisé bio 🥛🥬🍷 Calories ~ 130		Calories du St Nectaire - 70 🧀🍷	Calories de Vache qui rit 🧀🍷 ~ 60
	Novly vanille 🍦🍷 Calories ~ 100	Tarte aux pruneaux crumble streusel 🥧🍷 Calories ~ 290		Crème dessert à la pistache 🍦🍷 Calories ~ 140	Calories de poire - 120 🍷

Légende : 🥬 = Recommandation nutritionniste 🍗🥬 = Plat complet (viande + légumes) 🍷 = Contient du porc 🥬 = Agriculture biologique 🍷 = Contient un ou des allergènes

Descriptions de plats :

Choucroute alsacienne : saucisson à l'ail, saucisse de Francfort, jambonneau, choucroute, lardons et pommes de terre

Menu MENU PETIT GOURMET pour Maternelle semaine n°04 (du 19 au 23 janvier 2026)

	Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22 Menu végétarien	Vendredi 23
	Radis beurre 🥕🥚 Calories ~ 70	Salade coleslaw aux carottes bio 🥕🥬🌱 Calories ~ 80		Potage dubarry 🥕🥚 Calories ~ 30	Carottes bio rapées vinaigrette 🥕🥬🌱 Calories ~ 90
	Boudin blanc 🐷🥕🥬 Calories ~ 120	Quenelle de brochet sée veloutée 🐟🥕 Calories ~ 150		Tarte tomate chèvre basilic 🍅🧀🌿 Calories ~ 0	Pot au feu de dinde 🍗🥕🥬 Calories ~ 160
	Papillons 🥕🥬 Calories ~ 160	Brocolis 🥕🥬 Calories ~ 60		Torsades bio au beurre 🥕🥬🧈 Calories ~ 160	
	Le carre 🥕🥬 Calories ~ 70	Gouda 🧀 Calories ~ 70		St moret 🥕🥬 Calories ~ 40	Rondele ail et fines herbes 🧄🌿 Calories ~ 60
	Mandarines 🍊 Calories ~ 70	Tarte aux pommes 🍏 Calories ~ 180		Compote aux abricots 🍑 Calories ~ 100	Crème dessert "surprise" 🍰 Calories ~ 140

Légende : 🥕 = Recommandation nutritionniste 🍗🥕 = Plat complet (viande + légumes) 🐷 = Contient du porc 🌱 = Agriculture biologique 🍷 = Contient un ou des allergènes

Descriptions de plats :

Salade coleslaw aux carottes bio : carottes BIO rapées, céleri rave, chou blanc, mayonnaise
 Potage dubarry : pommes de terre, chou fleur
 Tarte tomate chèvre basilic : 3
 Pot au feu de dinde : sauté de dinde, carottes, choux blancs, poireaux, pommes de terre, navets

Menu MENU PETIT GOURMET pour Maternelle semaine n° 05 (du 26 au 30 janvier 2026)

	Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29 Menu végétarien	Vendredi 30
	Potage aux asperges 🌱🍷 Calories ~ 30	Méli-mélo aux 5 légumineuses vin. citron 🌱🍷 Calories ~ 60		Choux rouges du val de loire vin. 🌱🍷🌱🍷 Calories ~ 230	Salade piemontaise aux p.terre bio 🌱🍷🌱🍷 Calories ~ 110
	Poulet rôti au paprika 🌱🍷 Calories ~ 320	Pavé de hoki à la brunoise de jambe. 🌱🍷 Calories ~ 170		Tarte aux poireaux 🌱🍷 Calories ~ 190	Boeuf braisé aux carottes 🌱🍷🌱🍷 Calories ~ 190
	Calories Rostis - 300 🌱 ~ 300	Riz bio créole 🌱🍷 Calories ~ 70		Calories de Coudes Rayes 🌱🍷 ~ 160	
	Calories de Vache qui rit 🌱🍷 ~ 80	Calories bleues - 100 🌱🍷 ~ 100		Calories de St Moret - 40 🌱🍷 ~ 40	Yaourt sucré campagne de france 🌱🍷 Calories ~ 120
	Compote de fruits 🌱 Calories ~ 100	Calories d'une orange 🌱 ~ 90		Vente de crêpes au beurre 🌱🍷 Calories ~ 90	Crème dessert au praliné 🌱🍷 Calories ~ 140

Légende : 🌱 = Recommandation nutritionniste 🍷 = Plat complet (viande + légumes) 🌱🍷 = Agriculture biologique 🌱🍷🌱🍷 = Agriculture maîtrisée ou développement durable 🍷 = Contient un ou des allergènes

Descriptions de plats :

Rostis : galettes de pommes de terre et oignons

Méli-mélo aux 5 légumineuses vin. cédrat : Choux blancs, céleri rave, carottes, maïs, petits pois, huile d'olive, jus de citron

Salade piemontaise aux p.terre bio : pommes de terre BIO, tomate, œuf dur, capres, rondelles cornichons, mayonnaise

Boeuf braisé aux carottes : boeuf bourguignon, carottes rondelles et oignons rissolés / viande de boeuf d'origine française

Menu MENU PETIT GOURMET pour Maternelle semaine n°06 (du 2 au 6 février 2026)

	Lundi 2	Mardi 3 Menu asie	Mercredi 4 Menu asie	Jeudi 5 Menu végétarien	Vendredi 6
	Salamis beurre 🌱🍷🍷 Calories ~ 140	Macedoine de legumes au surimi 🌱🍷 Calories ~ 120		Carottes bio rapees vinaigrette 🌱🌱🍷🍷 Calories ~ 90	Mousse de foie 🍷🍷 Calories ~ 110
	Choucroute saucisse fumee 🍷🌱🍷🍷 Calories ~ 310	Saute de dinde a la chinoise 🌱🍷 Calories ~ 210		Croq vegetal au fromage cuit 🌱🍷 Calories ~ 0	Filet de colin sce dieppoise 🌱🍷 Calories ~ 140
		Poelee de legumes 🌱🍷 Calories ~ 60		Puree de legumes 🌱🍷 Calories ~ 170	Coquillettes bio au beurre 🌱🌱🍷🍷 Calories ~ 120
	Chanteneige 🌱🍷 Calories ~ 60	Edam 🌱🍷 Calories ~ 70		Rondele aux noix 🌱🍷 Calories ~ 60	Cantafras 🌱🍷 Calories ~ 70
	Mandarines 🌱 Calories ~ 70	Tarte ananas coco 🌱🍷 Calories ~ 3240		Entremet chocolat 🌱🍷🍷 Calories ~ 70	Pomme idared 🌱 Calories ~ 60

Légende : 🌱 = Recommandation nutritionniste 🍷🌱 = Plat complet (viande + légumes) 🍷 = Contient du porc 🌱🌱 = Agriculture biologique 🌱🍷 = Agriculture maîtrisée ou développement durable 🍷 = Contient un ou des allergènes

Descriptions de plats :

Choucroute saucisse fumée : saucisses fumée, choucroute et pommes de terre

Saute de dinde a la chinoise : sauté de dinde, sauce "riz d'or" et vin blanc, petits legumes chinois (pousse de soja, champignons, haricots noirs...)

Poelee de legumes : carottes, salsifis et haricots beurre

Filet de colin sce dieppoise : poisson, sauce vin blanc, échalotes, champignons et moules

Menu MENU PETIT GOURMET pour Maternelle semaine n°07 (du 9 au 13 février 2026)

	Lundi 9	Mardi 10 Menu végétarien	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
	Saucisson sec avec beurre 🌱🐷🍞 Calories ~ 170	Friand au fromage 🌱🍞 Calories ~ 130		Salade provencale aux p.terre bio 🌱🍷🍷 Calories ~ 120	Choux fleur bio vinaigrette 🌱🍷🍷 Calories ~ 70
	Filet de dinde sauce supreme 🌱🍷🍷 Calories ~ 300	Lasagnes aux legumes 🍷🍷🍷 Calories ~ 230		Boudin blanc 🌱🐷🍷 Calories ~ 120	Saumonette sauce normande 🌱🍷 Calories ~ 160
	Haricots beurre 🌱🍷 Calories ~ 40			Printaniere de legumes 🌱🍷 Calories ~ 80	Spaghettis bio 🌱🍷🍷 Calories ~ 160
	Tartare ail et fines herbes 🌱🍷 Calories ~ 70	Yaourt sucre 'campagne de france' 🌱🍷 Calories ~ 120		Yaourt aromatisé bio 🌱🍷 Calories ~ 130	Vache qui rit 🌱🍷 Calories ~ 60
	Compote aux abricots 🌱 Calories ~ 100	Beignet au chocolat 🌱🍷 Calories ~ 230		Mandarines 🌱 Calories ~ 70	Biscuit "surprise" 🌱🍷 Calories ~ 240

Légende : 🌱 = Recommandation nutritionniste 🍷🍷 = Plat complet (viande + légumes) 🐷 = Contient du porc 🍷 = Agriculture biologique 🍷 = Agriculture maîtrisée ou développement durable 🍷 = Contient un ou des allergènes

Descriptions de plats :

Lasagnes aux légumes : Courgettes, aubergines, tomates, oignons, poivrons
 Salade provencale aux p.terre bio : tomates, oeuf dur, pommes de terre bio, fenouil, persil, olive, ail
 Printaniere de legumes : carottes, pommes de terre, haricots beurre, petits pois