

Menu MENU PETIT GOURMET pour Maternelle semaine n°10 (du 2 au 6 mars 2026)

	Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6 Menu végétarien
	Salade paysanne au thon 🥬🐟🍅🍅 Calories ~ 150	Salade ecoleire 🥬🍳🍅 Calories ~ 130		Mousse de foie 🍷🥬🍅 Calories ~ 110	Betteraves rouges bio vinaigrette 🥬🍅🍷 Calories ~ 90
	Poulet a l'estragon 🍗🌿🍷 Calories ~ 300	Filet de merlu sce safranee 🐟🍷🍅 Calories ~ 220		Saucisse de toulouse "roi rose de touraine" 🍷🍷🍷 Calories ~ 170	Lasagnes aux legumes 🍅🍅🍅 Calories ~ 230
	Ratatouille nicoise 🍅🍅🍅 Calories ~ 60	Mousseline 🍷🍷 Calories ~ 180		Lentilles 🍷🍷 Calories ~ 60	
	Kiri 🍷🍷 Calories ~ 70	St paulin 🍷🍷 Calories ~ 70		Tartare ail et fines herbes 🍷🍷 Calories ~ 70	Yaourt aromatisé bio 🍷🍷 Calories ~ 130
	Banane 🍌 Calories ~ 140	Flan patissier 🍷🍷 Calories ~ 140		Ile flottante 🍷🍷 Calories ~ 120	Poire 🍌 Calories ~ 120

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

Descriptions de plats :

Salade paysanne au thon : thon, flageolets, tomates, poivrons, vinaigrette ciboulette, oignons et persil
Poulet a l'estragon : volaille française
Salade ecoleire : oeuf dur, pommes de terre, carottes, mayonnaise
Saucisse de toulouse "roi rose de touraine" : viande de porc "Roi Rose de Touraine"
Lasagnes aux legumes : Courgettes, aubregines, tomates, oignons, poivrons

Menu MENU PETIT GOURMET pour Maternelle semaine n°11 (du 9 au 13 mars 2026)

	Lundi 9	Mardi 10 Menu espagne	Mercredi 11 Menu espagne	Jeudi 12 Menu vegetarian	Vendredi 13
	Salade mexicaine au thon 🍴🌱 Calories ~ 130	Salade andalouse 🍴🌱 Calories ~ 110		Carottes bio rapees vinaigrette 🍴🌱🌱 Calories ~ 90	Mousse de foie 🍴🐷 Calories ~ 110
	Boudin blanc 🍴🐷🌱 Calories ~ 120	Filet de dinde a l'espagnol 🍴🌱🌱 Calories ~ 330		Pane de ble emmental et epinards 🍴🌱 Calories ~ 130	Pave de hoki a la provencale 🍴🌱 Calories ~ 170
	Coquillettes bio au beurre 🍴🌱🌱 Calories ~ 120	Haricots verts sautes bio 🍴🌱🌱 Calories ~ 50		Mousseline 🍴🌱 Calories ~ 180	Choux fleur meuniere 🍴🌱 Calories ~ 50
	Cantafrais 🍴🌱 Calories ~ 70	Pyrenees 🍴🌱 Calories ~ 90		St nectaire 🍴🌱 Calories ~ 70	Vache qui rit 🍴🌱 Calories ~ 60
	Kiwi 🍴🌱 Calories ~ 40	Gaillardise aux abricots 🍴🌱 Calories ~ 170		Cookies 🍴🌱 Calories ~ 150	Compote a la framboise 🍴🌱 Calories ~ 100

Légende : 🍴 = Recommandation nutritionniste 🐷 = Contient du porc 🌱 = Agriculture biologique 🌱 = Contient un ou des allergènes

Descriptions de plats :

Salade mexicaine au thon : haricots rouges, thon, tomates, maïs, poivrons, échalotes
 Salade andalouse : riz, poivrons, maïs, tomates, vinaigrette oignons, persil, ciboulette et estragon
 Pave de hoki a la provencale : sauce tomate provencale (oignons et olives noires)

Menu **MENU PETIT GOURMET** pour **Maternelle** semaine n°12 (du 16 au 20 mars 2026)

	Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19 Menu végétarien	Vendredi 20
	Salade égyptienne à la semoule bio 🌱🌱🌱 Calories ~ 130	Choux fleur bio vinaigrette 🌱🌱🌱 Calories ~ 70		Haricots verts bio vinaigrette 🌱🌱🌱 Calories ~ 70	Pate de campagne 🌱🌱 Calories ~ 120
	Gardiane de boeuf 🌱 Calories ~ 220	Blanquette de colin 🌱 Calories ~ 220		Lasagnes ricotta épinards 🌱🌱 Calories ~ 250	Poule au riz bio 🌱🌱 Calories ~ 300
	Salsifis nicoise 🌱 Calories ~ 80	Purée stoemp 🌱 Calories ~ 170			
	Mimolette 🌱 Calories ~ 70	Chanteneige 🌱 Calories ~ 60		Yaourt aromatisé bio 🌱🌱 Calories ~ 130	Rondele au poivre 🌱 Calories ~ 60
	Crème dessert au praline 🌱 Calories ~ 140	Eclair au chocolat 🌱 Calories ~ 180		Palet breton 🌱 Calories ~ 40	Pomme jonagold 🌱 Calories ~ 60

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

Descriptions de plats :

Salade égyptienne à la semoule bio : semoule BIO, maïs, tomates, vinaigrette au citron et à la menthe
 Gardiane de boeuf : Boeuf, sauce brune / viande de boeuf d'origine française
 Salsifis nicoise : salsifis, légumes ratatouille
 Purée stoemp : mousseline et petits légumes (chou blanc, carottes, pommes de terre)
 Poule au riz bio : découpe de poule, riz bio, champignons et oignons, sauce crème et vin blanc / volaille française

Menu MENU PETIT GOURMET pour Maternelle semaine n°13 (du 23 au 27 mars 2026)

	Lundi 23	Mardi 24 Menu végétarien	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
	Salade de riz bio basquaise 🌱🌱🌱 Calories ~ 80	Carottes bio râpées vinaigrette 🌱🌱🌱 Calories ~ 90		Tomate vinaigrette à la ciboulette 🌱🌱 Calories ~ 70	Salade coleslaw aux carottes bio 🌱🌱🌱 Calories ~ 80
	Boeuf bourguignon 🍖🌱 Calories ~ 240	Tarte provençale 🌱 Calories ~ 140		Tajine aux fricadelles d'agneau 🍖🌱🌱 Calories ~ 240	Fish & chips 🐟🌱 Calories ~ 180
	Jardinière de légumes 🌱🌱 Calories ~ 80	Riz bio pilaw 🌱🌱🌱 Calories ~ 50			Pâtes bio au beurre 🌱🌱 Calories ~ 70
	Gouda 🧀 Calories ~ 70	Petit cotentin nature 🌱 Calories ~ 60		Yaourt sucre 'campagne de france' 🌱🌱 Calories ~ 120	Camembert 🧀 Calories ~ 70
	Yaourt aux fruits de la fromagerie maurice 🌱 Calories ~ 40	Crème dessert à la pistache 🌱 Calories ~ 140		Beignet au chocolat 🍫 Calories ~ 230	Compote de pêches 🍎 Calories ~ 100

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

Descriptions de plats :

Salade de riz bio basquaise : riz bio, légumes ratatouille
 Boeuf bourguignon : boeuf bourguignon, oignons rissolés, sauce vin rouge / viande de boeuf d'origine française, champignons
 Jardinière de légumes : haricots verts, carottes, pommes de terre et flageolets
 Tarte provençale : Tomates, aubergines grillées, oignons, poivrons, courgettes, ail, basilic
 Tajine aux fricadelles d'agneau : boulettes d'agneau, légumes couscous, sauce brune au vin blanc
 Salade coleslaw aux carottes bio : carottes BIO râpées, céleri rave, chou blanc, mayonnaise