



**Du lundi 10 au vendredi 14 novembre 2025**  
**Ecole maternelle du Chêne au Loup**

	Lundi	Mardi	Jeudi Repas Végétarien	Vendredi
Entrée				Carottes râpées
Plat	Nugget's de poisson		Chipolatas sauce barbecue	Palette de porc à la diable
Accompagnement	Lentilles Bio		Coquillette Julienne de légumes	Blé pilaf Brocolis béchamel
Laitage	Rondelé		Emmental	
Dessert	Fruits frais Bio		Mousse au chocolat au lait	Cake orange cannelle



**Du lundi 17 au vendredi 21 novembre 2025**  
**Ecole maternelle du Chêne au Loup**

	<b>Lundi</b> <b>Repas Végétarien</b>	<b>Mardi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
<b>Entrée</b>		Croisillon au fromage	Pâté de campagne	Potage de légumes et pommes de terre Bio
<b>Plat</b>	Gratin de coquillettes Bio au cheddar	Cordon bleu de volaille	Cassoulet	Dos de colin tomate cerise épinard
<b>Accompagnement</b>		Haricots verts		Pommes lamelles persillées Chou fleur
<b>Laitage</b>	Fromage frais aux fruits Bio	Brie pointe Bio		
<b>Dessert</b>	Fruit frais Bio		Tarte Toulousaine	Crème dessert vanille



**Du lundi 24 au vendredi 28 novembre 2025**  
**Ecole maternelle du Chêne au Loup**

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b> <b>Repas végétarien</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
<b>Entrée</b>			<b>Céleri rémoulade</b>	
<b>Plat</b>	<b>Sauté de porc</b> <b>Dijonnaise</b>	<b>Tortellinis ricotta</b> <b>épinard sauce tomate</b> <b>basilic</b>	<b>Curry de volaille</b>	<b>Beignets au calamar</b> <b>nature</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Carottes rondelles</b> <b>nature Bio</b> <b>Boulqour</b>		<b>Gratin de choux</b> <b>romanesco et brocolis</b> <b>Coquillettes</b>	<b>Ratatouille Bio</b> <b>Semoule</b>
<b>Laitage</b>	<b>Edam</b>	<b>Petit suisse sucré</b>	<b>Camembert</b>	<b>Fripon</b>
<b>Dessert</b>	<b>Dessert lacté caramel</b>	<b>Eclaire au chocolat</b>		<b>Fruit frais</b>



**Du lundi 1er au vendredi 05 décembre 2025**  
**Ecole maternelle du Chêne au Loup**

	<b>Lundi Repas végétarien</b>	<b>Mardi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
<b>Entrée</b>	<b>Betteraves nature</b>	<b>Salade de riz Bombay Bio</b>		
<b>Plat</b>	<b>Rôti de dinde au jus</b>	<b>Saucisse de Toulouse grillée</b>	<b>Emincé de bœuf façon Chili con carné</b>	<b>Colin meunière</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Jardinière de légumes avec pommes de terre</b>	<b>Purée de Butternut</b>	<b>Riz créole Bio</b>	<b>Gratin dauphinois</b>
<b>Laitage</b>		<b>Fromage frais aux fruits Bio</b>	<b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Vache qui rit</b>
<b>Dessert</b>	<b>cocktail de fruit</b>	<b>Beignet aux pommes</b>	<b>Fruit frais Bio</b>	<b>Cake marbré</b>



**Du lundi 08 au vendredi 12 décembre 2025**  
**Ecole maternelle du Chêne au Loup**

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b> <b>Repas végétarien</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
<b>Entrée</b>		<b>Emincé bicolore</b>	<b>Saucisson ail</b>	
<b>Plat</b>	<b>Lasagne bolognaises</b>	<b>Hachis parmentier végétal au potiron</b>	<b>Carbonara de vollaille</b>	<b>Collin pané</b>
<b>Accompagnement</b>			<b>Coquillettes Bio</b>	<b>Purée de brocolis Bio</b>
<b>Laitage</b>	<b>Fraidou</b>	<b>Meule du pays de Bray Bio</b>		<b>Petit suisse sucré</b>
<b>Dessert</b>	<b>Mousse chocolat au lait</b>		<b>Fruit frais Bio</b>	<b>Cake orange coco</b>



**Du lundi 15 au vendredi 19 décembre 2025**  
**Ecole maternelle du Chêne au Loup**

	Lundi	Mardi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
Entrée	Potage de poireaux pommes de terre		Mousseron de canard	
Plat	Sauté de volaille forestière	Pavé de poisson blanc sauce cressonnette	Filet de merlu sauce hollandaise	Curry de poisson
Accompagnement	Haricots blancs à la tomate	Ratatouille Bio Semoule	Potatoes pops	Riz nature Carottes Bio aux épices
Laitage		Brie pointe	Clémentine Bio	Tartare aux noix
Dessert	Poire au sirop	Crème dessert caramel	Dessert de Noël	Fruit frais bio



**Du lundi 05 au vendredi 09 janvier 2026 2025**  
**Ecole maternelle du Chêne au Loup**

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi Repas végétarien</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
<b>Entrée</b>		<b>Macédoine mayonnaise Bio</b>	<b>Potage de légumes et pommes de terre Bio</b>	<b>Carottes râpées</b>
<b>Plat</b>	<b>Emincé de poulet au pesto</b>	<b>Saucisse de Toulouse aux lentilles</b>	<b>Sauté de bœuf à l'estragon</b>	<b>Dos de colin à l'américaine</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Légumes du tajine</b>		<b>Frites</b>	<b>Duo brocolis et chou fleur Bio Pommes lamelle</b>
<b>Laitage</b>	<b>Saint paulin</b>			
<b>Dessert</b>	<b>Fruit frais Bio</b>	<b>Yaourt velouté aux fruits</b>	<b>Mousse au chocolat au lait</b>	<b>Galette des rois frangipane</b>