



Du lundi 31 au vendredi 04 septembre 2026
Maternelle du Chêne au Loup

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Saucisson ail	Concombre bulgare Bio	
Plat		Lasagnes bolognaises VBF	Boulettes d'agneau au thym	Rôti de dinde à l'estragon
Accompagnement			Coquillettes Bio Haricots beurre	Epinards Bio à la Crème / Semoule HVE
Laitage		Yaourt aromatisé Bio		Fromage blanc aromatisé aux fruits
Dessert			Fruit Frais Bio	Gâteau aux courgettes et chocolat



Du lundi 07 au vendredi 11 septembre 2026
Maternelle du Chêne au Loup

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Emincé bicolore		Salade César
Plat	Marengo de volaille	Pavé de poisson blanc MSC sauce tomate	Bœuf mironton VBF	Colin pané MSC
Accompagnement	Haricot	Duo de carottes jaunes et orange / Blé pilaf	Poêlée de légumes	Printanière de légumes
Laitage	Camembert		Vache picon	
Dessert	Fruit frais Bio	Crème dessert caramel	Novly vanille	Clafoutis nature



Du lundi 14 au vendredi 18 septembre 2026
Maternelle du Chêne au Loup

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Melon Bio		Concombres tomates et maïs nature
Plat	Sauté de porc HVE à l'estragon	Rôti de dinde au jus	Saucisse HVE grillée	Tomates farcies (sans porc)
Accompagnement	Petits pois Bio	Pommes lamelle persillées HVE	Poêlée de légumes	Carottes vichy Bio Riz Nature
Laitage	Fripon	Petit suisse sucré	Coulommiers	
Dessert	Fruit frais		Crème dessert praliné	Cake marbré



Du lundi 21 au vendredi 25 septembre 2026
Maternelle du Chêne au Loup

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes rapées nature Bio		Médailillon de surimi dosette de mayonnaise	Concombre bulgare
Plat	Saucisses aux lentilles (plat complet)	Filet de poulet LNA FR à la crème d'asperge	Poulet à l'indienne	Pavé de poisson blanc MSC Sauce crustacé
Accompagnement				
		Haricots beurre	Semoule HVE	Purée de pommes de terre Bio
Laitage	Fromage blanc aromatisé aux fruits	Chantailou		
Dessert	Fruit frais	desset lacté vanille	Fruit frais Bio	Cake Vanille spéculoos



Du lundi 28 au vendredi 02 octobre 2026
Maternelle du Chêne au Loup

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pâtes maïs tomates vinaigrette et pesto	Carottes râpées nature Bio	Coleslaw HVE	
Plat	Cordon bleu de volaille	Curry de poisson MSC à l'indienne	Escalope de volaille normande	Colin meunière MSC
Accompagnement	Printanière de légumes	Pommes lamelle vapeur HVE	Coquillettes Bio	Gratin dauphinois Bio
Laitage		Froamge blanc aromatisé aux fruits		Vache qui rit Bio
Dessert	Liègeois		Fruit frais Bio	Cake au citron



Du lundi 05 au vendredi 09 octobre 2026
Maternelle du Chêne au Loup

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Bettraves HVE nature		Salade de pommes de terre au pesto	
Plat	Poulet rôti LNA FR au jus	Normandin au veau sauce barbecue	Chili Végétarien Bio aux haricots rouges	Pavé de poisson blanc sauce citron
Accompagnement	Frites au four ou frites friteuses	Butternuts et carottes/Macaronis	Riz créole Bio	Salsa de légumes/Pommes lamelle vapeur HVE
Laitage		Edam	Meule du pays de Bray Bio	Petit suisse aux fruits Bio
Dessert	Yaourt velouté aux fruits	Fruit frais Bio		Gâteau aux pommes



Du lundi 12 au vendredi 16 octobre 2026
Maternelle du Chêne au Loup

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Saucisson ail	Boulgour au thom		
Plat	Rôti de porc HVE sauce charcutière	Boulettes au bœuf Bio sauce du jour	Tajine de volaille aus fruits secs	Marmite de poisson MSC à l'oseille
Accompagnement	Coquillettes	Riz Bio à la tomate	Purée de bettraves Bio	Brocolis béchamel/Pommes lamelle persillées HVE
Laitage	Mimolette	Fromage blanc aromatisé aux fruits	Petits suisses aux fruits	Rondelé Ail et fines herbes
Dessert			Blueberry Cake	Fruit frais



Du lundi 02 au vendredi 06 novembre 2026
Maternelle du Chêne au Loup

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Mortadelle	Salade des champs(Choux fleur tomates cube petits pois sauce salade)		
Plat	Pilons de poulet LNA FR / Tex mex	Gratin de choux fleurs et poisson à la bretonne (Plat complet)	Tajine de merguez	Dos de Colin MSC sauce basquaise
Accompagnement	Pommes noisettes		Semoule HVE	Riz créole Bio / Fondue de choux verts
Laitage		Camembert Bio	Rondelé	Edam
Dessert	Fruit frais Bio		Semoule au lait	Entremets au chocolat