


LUNDI 30/03

**Cuisines
traditionnelles**

Emincé de dinde au jus 

Chou fleur et pommes de
terre au boursin 


Bûche de chèvre  


Kiwi  


Pain 



MARDI 31/03

**Cuisines
traditionnelles**

Radis et beurre 

Croustillant fromager 

Carottes et blé à la crème 

Fromage blanc  

Pain 

MERCREDI 01/04

**Cuisines
traditionnelles**

Riz paëlla

Cubes de poisson MSC


Edam  


Banane  

Pain 

JEUDI 02/04

**Cuisines
traditionnelles**

Sauté de boeuf sauce
bourguignon 

Petits pois et carottes 

Saint Nectaire  

Orange  



Pain 

VENDREDI 03/04

**Cuisines
traditionnelles**

Tartiflette végétarienne  

Batavia vinaigrette

Petit suisse nature  

Salade de fruits 

Pain 

 Menu conseillé  Végétarien  Fait Maison

 Local  Bio

  Aide UE à destination des écoles *Assaisonnement à part



Sem 14 - MATERNELLE TRADITIONNELLES - Déjeuner

Semaine 14

Gluten	Crustacés	Oeufs	Poisson	Soja	Lait	F. à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusques	Arachides
--------	-----------	-------	---------	------	------	-------------	--------	----------	--------	---------	-------	------------	-----------

30/03/2026

Emincé de dinde au jus
Chou fleur et pommes de terre au boursin
Bûche de chèvre
Pain

X													
					X								
					X								
X													

31/03/2026

Radis et beurre
Croustillant fromager
Carottes et blé à la crème
Fromage blanc
Pain

					X								
X		X			X								
X					X								
					X								
X													

01/04/2026

Riz paëlla
Cubes de poisson MSC
Edam
Pain

X	X		X									X	
			X										
					X								
X													

02/04/2026

Sauté de boeuf sauce bourguignon
Saint Nectaire
Pain

X													
					X								
X													

03/04/2026

Tartiflette végétarienne
Batavia vinaigrette
Petit suisse nature
Pain

					X								
							X		X				
					X								
X													