

# Menus Ecole LA ROCHETTE Maternelle



SEMAINE 45 - DU 04 AU 08 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Salade des Andes	Pomelos en quartier	Concombres à la crème	Taboulé
Cordon bleu	Bœuf aux carottes (PC)	Rôti de dinde à l'estragon	Omelette	Filet de colin papillote
Haricots verts		Riz	Gratin dauphinois	Chou-fleur au fromage
Croc'lait	Tomme blanche	Camembert	Yaourt sucré	Candadou
Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Clafoutis poires et amandes	Fruit de saison	Fruit de saison
S/V: Poisson pané	S/V: Marmite de poisson	S/V: Feuilleté de poisson beurre blanc		
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmiers	Pain au chocolat
Vache qui rit	Yaourt à boire à l'abricot	Pâtes à tartiner	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Lait chocolat	Fruit	Compote de pommes	Jus de pommes	Pâte de fruits

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

**INFORMATIONS:**

Salade des Andes: Quinoa, concombres, radis, tomates, surimi

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



# Menus Ecole LA ROCHETTE Maternelle



SEMAINE 46- DU 11 AU 15 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade verte	Salade de pâtes	Duo de chou	Carottes râpées aux agrumes
	Lasagnes végétariennes (pc)	Rôti de dinde Mijoté de légumes	Cassoulet* (PC)	Filet de lieu frais à la provençale
	Chanteneige	Bleu	Petit suisse nature	Pommes vapeur
	Compote biscuitée 	Gâteau au chocolat	Banane	Coulommiers
		S/V: Pané fromager	S/P: Cassoulet au poulet (pc) S/V: Falafel en sauce	Fruit de saison
	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Beurre et confiture	Barre chocolat
	Jus d'orange	Fruit	Compote de pommes	Petit suisse aux fruits



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issu de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

## INFORMATIONS

**Salade de pâtes:** Pâtes, tomates, maïs

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc

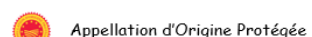
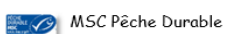
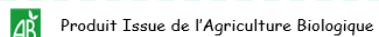
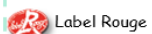
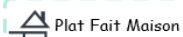


# Menus Ecole LA ROCHETTE Maternelle



SEMAINE 47- DU 18 AU 22 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Endives vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Potage	Salade verte	Tarte au fromage
Sauté de bœuf aux cornichons	Nuggets de fromage	Poulet rôti	Hachis parmentier (PC)	Steak haché de cabillaud
Semoule	Lentilles vertes	Gratin de poireaux-pommes de terre	Tartare ail et fines herbes	Gratin de salsifis
Rondelé	Fruit de saison	Pont l'Évêque	Flan nappé caramel	Fromage ovale
Fruit de saison		Gâteau au fromage blanc et fleur d'oranger	S/V: Parmentier de poisson	Fruit de saison
S/V: Marmite de poisson		Boulettes de sarrasin		S/V: Salade piémontaise sans viande
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Céréales	Baguette	Plumetis chocolat	Briochette au lait aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait	Miel	Petit suisse aux fruits	Jus d'orange
Jus de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Compote de pommes	Yaourt aromatisé



**INFORMATIONS:**

**Salade piémontaise:** Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives, cornichons, œuf dur

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc



# Menus Ecole LA ROCHETTE Maternelle



SEMAINE 48 - DU 25 AU 29 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Oeuf dur mayonnaise </p> <p>Sauté de poulet à la niçoise</p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>Pont l'évêque </p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>S/V: Pané de blé tomate mozzarella</p>	<p>Quiche lorraine*</p> <p>Rôti de veau au thym</p> <p>Haricots plats à la tomate </p> <p>Chanteneige</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/P: Tarte au fromage S/V: Poisson en sauce</p>	<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Bœuf bourguignon (pc) </p> <p>Faisselle</p> <p>Far breton aux poires </p> <p>S/V: Poisson meunière</p>	<p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Couscous végétal (PC) </p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Chou blanc à la japonaise</p> <p>Filet de lieu sauce crevettes</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison </p>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Cake pépites chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette 	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Croc'lait	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit 	Compote de pommes	Fruit 	Jus de pommes	Compote de pommes

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

Chou blanc à la japonaise: Chou blanc, sésame, soja, sucre roux

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc

## Menus Ecole LA ROCHETTE Maternelle



SEMAINE 49 - DU 02 AU 06 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos en quartier	Salade coleslaw	Salade de montagne	Samoussa aux légumes	Taboulé
Poulet rôti	Fish and chips sauce tartare (PC)	Boulettes de bœuf aux fruits secs	Omelette au fromage	Paupiette de lapin aux olives
Coquillettes		Pommes rissolées	Purée de butternut	Jardinière de légumes
Buchette	Petit moulé	Saint-Nectaire	Brownies	Yaourt nature
Fruit de saison	Fruit de saison	Panacotta coulis de fruits		Fruit de saison
S/V: Poisson en sauce		S/V: Boulettes de sarrasin		S/V: Taboulé / Poisson aux olives
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Madeleine	Céréales	Gaufre	Baguette	Briochette au lait aux pépites de chocolat
Yaourt aromatisé	Lait	Yaourt à boire vanille	Barre chocolat	Petit suisse aux fruits
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

Salade montagne: Endives, laitue, pommes granny, noix, feta  
Salade coleslaw: Chou blanc et carottes râpés, mayonnaise

S/V: Sans Viande    S/P: Sans Porc  
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison  
- \* Plat contenant du porc




# Menus Ecole LA ROCHETTE Maternelle



SEMAINE 50 - DU 09 AU 13 DECEMBRE 2024


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte vinaigrette 	Concombres Bulgare	Flammekueche*	Pommes de terre à la ciboulette	Carottes râpées
Lasagnes à la provençale (pc)	Boulettes d'agneau à la marocaine	Bœuf façon moussaka (PC)  	Aiguillettes de poulet au curry	Pavé de poisson mariné à l'huile d'olive 
Yaourt aromatisé	Purée	Vache qui rit 	Petits pois à l'échalote	Rosti aux légumes 
Fruit de saison 	Petit suisse nature	Quatre-quarts aux pralines roses 	Fromage frais aromatisé 	Chanteneige
	Fruit de saison	S/P: Tarte au fromage S/V: Tarte au fromage / Poisson en sauce	Banane	Palet breton
	S/V: Falafel en sauce		S/V: Batonnets mozzarella	
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette 	Palmiers	Pain au chocolat
Vache qui rit	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Lait au chocolat 	Fruit	Compote de pommes	Fruit 	Pâte de fruits

 Plat Fait Maison


 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

### INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 51 - DU 16 AU 20 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Tarte au fromage	Carottes râpées	<b>REPAS DE NÖEL</b>  	Pomelos en quartier
Sauté de veau à l'ancienne	Œuf dur	Cheeseburger 		Filet de hoki à l'oseille 
Carottes au jus	Epinards à la crème	Frites		Tortis
Tomme blanche				Carré de l'Est
Fruit de saison 	Banane sauce chocolat	Donuts		Fruit de saison 
S/V: Poisson pané		S/V: Fish burger		
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Beurre et confiture 	Barre chocolat
Fruit 	Jus d'orange	Fruit 	Compote de pommes	Petit suisse aux fruits

-  Plat Fait Maison
-  Label Rouge
-  Viande Bovine Française
-  Produits Locaux
-  Plat Végétarien
-  Produit Issue de l'Agriculture Biologique
-  MSC Pêche Durable
-  Haute Valeur Environnementale
-  Appellation d'Origine Protégée

**INFORMATIONS:**

- S/V: Sans Viande
- S/P: Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc