

Restaurant scolaire
Jean Ferrat
MATERNELLE

MENUS
SEMAINE DU 16 AU 20 MARS 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
	_____	_____	_____	_____	_____
PLAT					
	Paupiette de veau forestière	Tandoori de volaille	_____	Boulettes de bœuf carbonnade flamande	Poisson meunière
ACCOMPAGNEMENT					
	Petits pois	riz	_____	Frites	Ratatouille
FROMAGE/LAITAGE					
	Camembert	Petit suisse sucré	_____	Mimolette	Edam
DESSERT					
	Cocktail de fruits	 Fruit	_____	 Fruit	Pêche au sirop



Produit local



Produit bio



Produit de saison

(#) plat contenant du porc



Produit fait maison



Viande origine française



Plat végétarien

Restaurant scolaire
Jean Ferrat
MATERNELLE

MENUS
SEMAINE DU 23 AU 27 MARS 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
	_____	Tomates	_____	_____	_____
PLAT					
	Filet de poulet Vallée d'Auge	Boulettes végétales sauce tomate 	_____	Hachis parmentier	Rôti de porc à la moutarde #
ACCOMPAGNEMENT					
	Haricots beurre	Semoule	_____	_____	Lentilles
FROMAGE/LAITAGE					
	Bûchette de chèvre	_____	_____	Brie	Vache qui rit
DESSERT					
	 Fruit	Yaourt sucré	_____	Compote pommes poires	 Gâteau aux pommes



Produit local



Produit bio



Produit de saison

(#) plat contenant du porc



Produit fait maison



Viande origine française



Plat végétarien

Restaurant scolaire
Jean Ferrat
MATERNELLE

MENUS
SEMAINE DU 30/03 AU 03 AVRIL 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	MENU DE PÂQUES JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
	_____	Tomates	_____	_____	Carottes râpées
PLAT					
	Paupiette de veau sauce charcutière	Pavé de poisson tomates cerise	_____	Filet de poulet sauce thym/citron	Tortellinis
ACCOMPAGNEMENT					
	Petits pois carottes	Blé aux petits légumes	_____	Pommes noisettes	_____
FROMAGE/LAITAGE					
	Emmental	_____	_____	Petit suisse sucré	Yaourt sucré
DESSERT					
	 Fruit	Velouté aux fruits	_____	 Crumble à la pomme	_____

 Produit local

 Produit bio

 Produit de saison

(#) plat contenant du
porc



Produit fait maison



Viande origine française



Plat végétarien

Restaurant scolaire
Jean Ferrat
MATERNELLE

MENUS
SEMAINE DU 06 AU 10 AVRIL 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
		Carottes râpées	_____	_____	_____
PLAT					
		Saucisse de Toulouse #	_____	Rôti de dinde aux poivrons	Parmentier de poisson
ACCOMPAGNEMENT					
		Lentilles	_____	Haricots beurre	_____
FROMAGE/LAITAGE					
		_____	_____	Bûchette de chèvre	Vache qui rit
DESSERT					
		Yaourt aromatisé	_____	 Cake pépites de chocolat	 Fruit

 Produit local

 Produit bio

 Produit de saison

(#) plat contenant du porc



Produit fait maison



Viande origine française



Plat végétarien

Restaurant scolaire
Jean Ferrat
MATERNELLE

MENUS
SEMAINE DU 27/04 AU 01 MAI 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
	_____	_____	_____	Concombre bulgare	
PLAT					
	Lasagnes	Pavé de poisson sauce crustacés	_____	Normandin de veau sauce forestière	 Joyeux 1er Mai!
ACCOMPAGNEMENT					
	_____	Haricots verts	_____	Pommes de terre	
FROMAGE/LAITAGE					
	Carré de l'est	Vache qui rit	_____	_____	
DESSERT					
	Compote pomme abricot	Arlequin de Fruits	_____	Eclair chocolat	



Produit local



Produit bio



Produit de saison

(#) plat contenant du
porc



Produit fait maison



Viande origine française



Plat végétarien

Restaurant scolaire
Jean Ferrat
MATERNELLE

MENUS
SEMAINE DU 04 AU 08 MAI 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
	_____	Carottes râpées	_____	Concombres tomates maïs	
PLAT					
	Nugget's de blé ketchup 	Saucisse de Toulouse #	_____	Poisson meunière	
ACCOMPAGNEMENT					
	Petits pois carottes	Lentilles	_____	Pâtes	
FROMAGE/LAITAGE					
	Mimolette	_____	_____	_____	
DESSERT					
	Arlequin de fruits	Yaourt mixé fraise	_____	Yaourt sucré	



Produit local



Produit bio



Produit de saison

(#) plat contenant du
porc



Produit fait maison



Viande origine française



Plat végétarien