
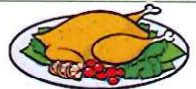







Restaurant scolaire
Jean Ferrat
MATERNELLE

MENUS
SEMAINE DU 11 AU 15 MAI 2026


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	ASCENSION JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
	—	Carottes râpées	—		
PLAT					
	Crêpe au fromage	Tajine de volaille à l'orange	—	<i>Bonne fête de l'Ascension</i>	
ACCOMPAGNEMENT					
	Haricots verts	Semoule	—		
FROMAGE/LAITAGE					
	Brie	Petit suisse aux fruits	—		
DESSERT					
	 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 18 AU 22 MAI 2026


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	NORMANDIE JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
	_____	_____	_____	Tomates	_____
PLAT					
	Paupiette de veau sauce charcutière	Jambon grillé sauce Dijonnaise #	_____	Escalope de volaille normande	Gratiné de poisson au fromage
ACCOMPAGNEMENT					
	Pommes rissolées	Petits pois	_____	 Riz	Purée de carottes
FROMAGE/LAITAGE					
	Bûchette	Gouda	_____	_____	Madeleine
DESSERT					
	Compote de pommes	Liégeois chocolat	_____	 Veloute aux fruits	Yaourt sucré

 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 25 AU 29 MAI 2026

	PENTECOTE				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
		Cervelas #	—	—	Melon
PLAT					
		Filet de poulet basquaise	—	Cheeseburger	Poisson meunière
ACCOMPAGNEMENT					
		Macaronis	—	Frites	Haricots verts
FROMAGE/LAITAGE					
		—	—	Emmental	—
DESSERT					
		Pêche au sirop	—	Compote pomme fraise	Eclair vanille

-  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 01 AU 05 JUIN 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
 Betteraves	Concombres tomates maïs	_____	Carottes râpées	Melon	
PLAT					
 Sauté de porc au paprika #	Poulet rôti au jus	_____	Chipolata au jus #	Marmite de poisson sauce crustacés	
ACCOMPAGNEMENT					
 Petits pois carottes	Pommes de terre quartier	_____	Pâtes	Purée de brocolis	
FROMAGE/LAITAGE					
 _____	Petit suisse	_____	Yaourt sucré	Petit suisse aux fruits	
DESSERT					
 Yaourt sucré	_____	_____	_____	_____	

 Produit local

 Produit bio

 Produit de saison

(#) plat contenant du
porc



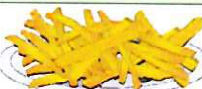


 Produit fait maison

 Viande origine française

 Plat végétarien

Restaurant scolaire
Jean Ferrat
MATERNELLE

MENUS
SEMAINE DU 08 AU 12 JUIN 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
	—	Tomates	—	—	—
PLAT					
	Boulettes végétales stroganoff	Aiguillettes de blé panées	—	Emincé de volaille sauce forestière	Colin pané
ACCOMPAGNEMENT					
	Lentilles	Purée	—	Haricots verts	riz
FROMAGE/LAITAGE					
	Emmental	Yaourt sucré	—	Petit moulé	Galette bretonne
DESSERT					
	Fruit	—	—	Fruit	Yaourt vanille

 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 15 AU 19 JUILI 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
	—	Melon	—	—	—
PLAT					
	Cordon bleu	Jambon froid #	—	Filet de poulet chasseur	Dos de Colin sauce citron
ACCOMPAGNEMENT					
	Haricots beurre	Frites au four	—	Riz	Purée de carottes
FROMAGE/LAITAGE					
	Carré de l'est	—	—	Emmental	Tomme noire
DESSERT					
	 Fruit	Yaourt sucré	—	Compote pommes bananes	Yaourt mixé fraise

 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 22 AU 26 JUIN 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
	—	—	—	—	Carottes râpées
PLAT					
	Lasagnes de légumes	Saucisse de Toulouse #	—	Röti de bœuf froid	Colombo de poisson
ACCOMPAGNEMENT					
	—	Beignets de briocolis	—	Piémontaise	Semoule
FROMAGE/LAITAGE					
	Mimolette	Pont l'évêque	—	Yaourt aromatisé	Petits suisse aux fruits
DESSERT					
	Pêche au sirop	 Fruit	—	Brownies	—

 Produit local


 Produit bio

 Produit de saison

(#) plat contenant du porc







 Produit fait maison

 Viande origine française

 Plat végétarien




MENU STOCK TAMPON

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
	—	Betteraves	—	Concombre bulgare	PIQUE-NIQUE
PLAT					
	Emincé de poulet sauce aigre douce	Raviolis au bœuf	—	Beignets au calamar	
ACCOMPAGNEMENT					
	Haricots verts	—	—	Purée	
FROMAGE/LAITAGE					
	Emmental	Camembert	—	Yaourt sucré	
DESSERT					
	 Fruit	Compote de pomme	—	—	

 Produit local


 Produit bio

 Produit de saison

(#) plat contenant du porc

 Produit fait maison

 Viande origine française

 Plat végétarien