


Restaurant scolaire  
Jean Ferrat  
MATERNELLE

**MENUS**  
**SEMAINE DU 12 AU 16 JANVIER 2026**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
	_____	Velouté de légumes	_____	Carottes râpées	_____
PLAT					
	Filet de poulet Vallée d'Auge	Jambon blanc #	_____	Steak haché de bœuf sauce barbecue	Pavé de poisson sauce citron
ACCOMPAGNEMENT					
	Haricots verts	Tortis	_____	Frites	Butternuts et carottes
FROMAGE/LAITAGE					
	Camembert	Petit suisse sucré	_____	_____	Edam
DESSERT					
	Crème vanille	_____	_____	Yaourt sucré	Liégeois 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 19 AU 23 JANVIER 2026**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
	Salade pomme de terre, tomates, thon	Betteraves	_____	_____	Velouté de légumes
PLAT					
	Saucisse knack #	Emincé de volaille à l'aigre douce	_____	Gratin de pâtes	Beignets de calamar
ACCOMPAGNEMENT					
	Purée	Beignets de choux fleurs	_____	_____	Haricots verts
FROMAGE/LAITAGE					
	Yaourt aromatisé	_____	_____	Brie	_____
DESSERT					
	_____	Compote pomme abricot	_____	 Fruits	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 26 AU 30 JANVIER 2026**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
	_____	Velouté de légumes	_____	_____	_____
PLAT					
	Gnocchis de pommes de terre	Filet de poulet à l'estragon	_____	Nems au poulet	Gratiné de poisson au fromage
ACCOMPAGNEMENT					
	_____	Tortis	_____	Riz	Purée de brocolis
FROMAGE/LAITAGE					
	Gouda	_____	_____	Emmental	Saint paulin
DESSERT					
	 Fruit	Crème vanille	_____	 Cake citron Pavot	Novly 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 02 AU 06 FEVRIER 2026**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
	Velouté de légumes	_____	_____	_____	_____
PLAT					
	Boulette de volaille sauce Stroganoff	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate	_____	Saucisse grillée #	Dos de colin sauce tomate
ACCOMPAGNEMENT					
	Petits pois carottes	_____	_____	Pommes rissolées	Purée
FROMAGE/LAITAGE					
	Petit suisse aux fruits	Gouda	_____	Petit suisse sucré	vache qui rit
DESSERT					
	_____	 Fruit	_____	Crêpe sucré	 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 09 AU 13 FEVRIER 2026**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
	_____	_____	_____	Betteraves	Velouté de légumes
PLAT					
	Rôti de dinde aux poivrons	Normandin de veau sauce forestière	_____	Palette de porc à la diable #	Colin meunière
ACCOMPAGNEMENT					
	Macaronis	Petits pois carottes	_____	Purée	Carottes aux épices
FROMAGE/LAITAGE					
	Maâdeleine	Boursin	_____	_____	_____
DESSERT					
	Yaourt sucré	Flan nappé caramel	_____	 Gâteau aux pommes	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 02 AU 06 MARS 2026**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
	_____	_____	_____	Carottes râpées	Velouté de légumes
PLAT					
	Lasagnes	Tajin de boulettes de soja 	_____	Palette de porc à la dijonnaise #	Marmite de poisson sauce crustacés
ACCOMPAGNEMENT					
	_____	Semoule	_____	Lentilles	Gratin de choux fleurs
FROMAGE/LAITAGE					
 	Brie	Fromage	_____	_____	_____
DESSERT					
	Pêche au sirop	 Fruit	_____	Yaourt aromatisé	Eclair au 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 09 AU 13 MARS 2026**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
	_____	_____	_____	Carottes râpées à l'orange	_____
PLAT					
	Croustillant fromager 	Filet de poulet Vallée d'auge	_____	Saucisse knack #	Dos de colin velouté de p'tits légumes
ACCOMPAGNEMENT					
	Haricots verts	Printanière de légumes	_____	Haricots blancs à la tomate	Duo de carottes et pommes de terre
FROMAGE/LAITAGE					
	Rondelé	Camembert	_____	_____	Fromage fondu
DESSERT					
	 Fruit	Mousse au chocolat	_____	Yaourt aromatisé	 Compote pommes coing

 Produit local

 Produit bio

 Produit de saison

(#) plat contenant du porc



Produit fait maison



Viande origine française



Plat végétarien