



Restaurant scolaire
Jean Ferrat
MATERNELLE

MEUS
SEMAINE DU 12 AU 16 JANVIER 2023

	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

MEJUS
SEMAINE DU 19 AU 23 JANVIER 2023

	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 2023

	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 FÉVRIER 2023

	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					
	Madeleine	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 2023

	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