

Menus Milly la forêt Maternels



Semaine du 06 au 10 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi		
	Tomate et vinaigrette basilic menthe 					
***	***	F é r i é	F é r i é			
Tajine marocain végétarien et semoule (pois chiche, patate douce, carottes) 	Sauté de dinde sauce aux olives					***
(plat complet)	Carottes BIO 					***
***	***					***
Emmental						***
***	***			***		
Fruit	Tarte gourmande au chocolat 			***		
Brioche aux pépites de chocolat	Pain et miel					
Lait	Fruit					
Purée pomme poire	Yaourt à boire					

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus Milly la forêt Maternels



Semaine du 13 au 17 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Salade iceberg et vinaigrette à la moutarde	
***	***		***	***
Ravioli au bœuf et à la dinde	Saucisse de Toulouse * SP : Saucisse de volaille		Dauphinois de courgettes et pommes de terre au basilic  	Sauce tomate, thon et basilic
***	***		***	***
(plat complet)	Lentilles de Mondreuil		(plat complet)	Coquillettes BIO 
***	***		***	***
Fromage blanc et sucre	Fromage fondu kiri			Yaourt aromatisé
***	***		***	***
Fruit	Compote pomme poire allégée en sucre		Génoise roulée au chocolat	Fruit
<i>Pain et bâton de chocolat</i>	<i>Petit beurre</i>	<i>Pain et miel</i>	<i>Pain et confiture</i>	<i>Pain au lait</i>
<i>Lait</i>	<i>Fruit</i>	<i>Lait</i>	<i>Fruit</i>	<i>Jus de pomme</i>
<i>Purée pomme fraise</i>	<i>Fromage blanc fruité</i>	<i>Purée pomme ananas</i>	<i>Lait</i>	<i>Petit fromage blanc nature et sucre</i>

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)





Menus Milly la forêt Maternels

du 20 au 24 mai 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
F é r i é	Tomate et vinaigrette à la moutarde			L'Odyssée du goût : Tahiti
	***			Salade iceberg et vinaigrette aux agrumes
	Omelette aux pommes de terre et aux oignons (tortilla plancha)		Penne rigate aux légumes et pois cassés et graines de courge Bio	***
	***			Filet de colin sauce coco et citron vert
	Haricots verts BIO		(plat complet)	Riz pilaf
	***		***	***
			Petit fromage frais nature et sucre	
	***		***	***
	Semoule au lait nappé caramel		Fruit	Tarte noix de coco
	<i>Pain et miel</i>	<i>Madeleine</i>	<i>Pain et confiture</i>	<i>Pain et beurre</i>
	<i>Fruit</i>	<i>Fromage blanc nature et sucre</i>	<i>Lait</i>	<i>Fruit</i>
	<i>Petit fromage frais sucré</i>	<i>Purée pomme abricot</i>	<i>Compote pomme banane</i>	<i>Lait arôme chocolat</i>

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus Milly la forêt Maternels



Semaine du 27 au 31 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Macédoine Mayonnaise	
***	***		***	***
Merguez	Cubes de saumon sauce citron		Pizza au fromage	Hachis provençale végétarien (purée de pommes de terre, courgettes, légumes ratatouille)
***	***			***
Purée de courgettes et pommes de terre à l'huile d'olive	Gnocchetti		Salade verte BIO	(plat complet)
***	***			***
Petit fromage frais sucré	Fromage frais demi sel			Bûche aux laits mélangés (chèvre et vache)
***	***			***
Fruit	Fruit		Brownie	Compote pomme fraise allégée en sucre
<i>Pain et confiture</i>	<i>Biscuits nappés de chocolat</i>	<i>Gâteau moelleux au citron</i>	<i>Pain et beurre</i>	<i>Pain et bâton de chocolat</i>
<i>Lait</i>	<i>Jus de pomme</i>	<i>Lait</i>	<i>Fruit</i>	<i>Fruit</i>
<i>Compote pomme fraise</i>	<i>Fromage blanc nature et sucre</i>	<i>Purée de pomme abricot</i>	<i>Yaourt à boire</i>	<i>Yaourt nature et sucre</i>

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus Milly la forêt Maternels



Semaine du 03 au 07 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon	Salade de riz  aux olives			Tomate et vinaigrette à la moutarde
***	***		***	***
Farfalles aux légumes du sud et fromage de brebis 	Rôti de porc * sauce caramel SP : Rôti de dinde sauce caramel		Cordon bleu de dinde 	Merlu  sauce basilic
***	***		***	***
(plat complet)	Courgettes BIO 		Riz pilaf et légumes ratatouille	Purée de pommes de terre
***	***		***	***
			Petit fromage frais aux fruits	
***	***		***	***
Compote pomme abricot allégée en sucre	Fruit		Fruit	Mousse saveur chocolat au lait °
<i>Pain et confiture</i>	<i>Muffin vanille aux pépites de chocolat</i>	<i>Pain et beurre</i>	<i>Pain et miel</i>	<i>Palet breton</i>
<i>Lait</i>	<i>Jus de pomme</i>	<i>Fruit</i>	<i>Yaourt à boire</i>	<i>Fruit</i>
<i>Fruit</i>	<i>Fromage blanc nature et sucre</i>	<i>Lait</i>	<i>Purée pomme</i>	<i>Yaourt nature et sucre</i>



° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus Milly la forêt Maternels



Semaine du 10 au 14 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon	Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde		Tomate et vinaigrette au guacamole	
***	***		***	***
Chili con carne et riz pilaf	Saucisse fumée* SP : Saucisse de volaille		Sauce aux champignons et à la crème	Colin d'Alaska pané au riz soufflé
***	***		***	***
(plat complet)	Petits pois, pommes de terre		Torsades BIO	Epinards à la béchamel
***	***		***	***
Fromage frais tartare nature				Mimolette
***	***		***	***
	Mini chou pâtissier à la crème vanille		Dessert lacté vanille nappé caramel	Fruit
Cookie au chocolat	Pain et beurre	Pain et confiture	Pain et bâton de chocolat	Pain et miel
Fruit	Fruit	Fromage blanc fruité	Lait	Yaourt nature et sucre
Petit fromage frais nature et sucre	Lait	Fruit	Compote pomme ananas	Jus de pomme

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus Milly la forêt Maternels



Semaine du 17 au 21 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pastèque			<i>Repas froid</i>	
***	***		Concombre à la crème	Salade de lentilles et fromage de brebis
Riz et légumes korma butternut	Rôti de porc * au jus SP : Rôti de dinde au jus		Jambon de dinde	Nuggets de poisson blanc
***	***		***	***
(plat complet)	Carottes BIO		Salade de pâtes à la grecque (tomates, poivrons, olives, fromage de brebis)	Poêlée champêtre (haricots verts, tomates, champignons, aubergines)
***	***		***	***
Coulommiers	Petit fromage frais aux fruits			
***	***		***	***
	Fruit		Ile flottante	Fruit
<i>Biscuits nappés de chocolat</i>	<i>Moelleux aromatisé au citron</i>	<i>Pain et confiture</i>	<i>Pain et miel</i>	<i>Pain et pâte à tartiner chocolat</i>
<i>Fruit</i>	<i>Lait</i>	<i>Fruit</i>	<i>Fruit</i>	<i>Lait</i>
<i>Fromage blanc nature et sucre</i>	<i>Compote de pomme</i>	<i>Yaourt à boire</i>	<i>Yaourt nature et sucre</i>	<i>Purée de pomme fraise</i>



° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus Milly la forêt Maternels



Semaine du 24 au 28 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon vert ***	Salade de pommes de re sauce ravigote ***		<i>Bientôt les vacances !</i> Pastèque ***	Tomate et vinaigrette crémeuse à la ciboulette ***
Sauté de dinde sauce au thym ***	Omelette au fromage ***		Emincé de poulet façon kebab ***	Burrito bowl (riz, pois chiche, cheedar, sauce guacamole au fromage blanc) ***
Coquillettes BIO ***	Chutney de courgettes (miel, oignons, vinaigre de cidre) ***		Frites ***	(plat complet) ***
***	***		***	***
Dessert lacté saveur vanille nappé vanille	Fruit		Smoothie	Compote pomme ananas allégée en sucre
<i>Pain et beurre</i> <i>Jus de pommes</i> <i>Yaourt nature et sucre</i>	<i>Crêpe fourrées chocolat</i> <i>Lait</i> <i>Fruit</i>	<i>Pain et confiture</i> <i>Compote pomme abricot</i> <i>Lait</i>	<i>Pain et bâton de chocolat</i> <i>Fruit</i> <i>Yaourt à boire</i>	<i>Madeleine</i> <i>Yaourt nature et sucre</i> <i>Jus d'orange</i>

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

