

Semaine du 02 au 06 Septembre 24


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<i>C'est la rentrée</i>			
	<b>Pastèque</b>		Salade verte et vinaigrette à la moutarde	
***	***		***	***
Omelette 	<b>Crispidor à l'emmental</b>  		Sauté de bœuf sauce aux olives	Calamars à la romaine 
***	***		***	***
Légumes du soleil (Tomate, Aubergine, Courgette) et blé	<b>Petits pois et pommes de terre</b>		Semoule	Coquillettes BIO semi complètes 
***	***		***	***
Camembert				Mimolette
***	***		***	***
Fruit	<b>Dessert lacté saveur chocolat</b>		Compote pomme fraise allégée en sucre	Fruit
Pain et bâton de chocolat	Pain et beurre		Pain et confiture	Madeleine
Lait	Fruit		Lait	Fromage blanc nature
Compote poire	Petit fromage frais nature et sucre		Fruit	Jus d'orange

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

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



Semaine du 09 au 13 Septembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
***	***		Pomelos et sucre	Concombre rondelles et vinaigrette à la moutarde
Merlu sauce citron 	Boulgour et tajine marocain (pois chiche, patate douce, carottes, raisins secs) 		Escalope de dinde sauce dijonnaise	Davicroquettes de poisson (Nuggets de poisson)  
***	***		***	***
Haricots verts BIO et riz 	(plat complet)		Carottes et lentilles de Mondreville 	Courgettes
***	***		***	***
Tomme blanche	Gouda		Yaourt nature et sucre	
***	***		***	***
Fruit	Ile flottante			Mini chou crème vanille 
Pain et miel	Pain et bâton de chocolat		Petit beurre	Pain et confiture
Fromage blanc nature et sucre	Fruit		Yaourt à boire	Fruit
Jus de pomme	Yaourt nature aromatisé		Fruit	Petit fromage frais sucré

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

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



# Milly la Forêt maternels

Semaine du 16 au 20 Septembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Soupe de petits pois</p> <p>***</p> <p>Parmentier de colin à la purée de pommes de terre</p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Compote de pomme banane allégée en sucre</p>	<p>Tomates et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf sauce paprika persil</p> <p>***</p> <p>Carottes BIO</p> <p>***</p> <p>Tarte au flan</p>		<p>Emincé de poulet aux fines herbes</p> <p>***</p> <p>Légumes ratatouille et blé</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>Iceberg et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Dauphinois de courgettes et pommes de terre au basilic</p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Crème dessert saveur vanille</p>
<p>Pain et beurre</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et miel</p> <p>Fruit</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p>		<p>Marbré chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Compote poire</p>	<p>Pain et pâte à tartiner</p> <p>Fruit</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p>

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

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



Semaine du 23 au 27 septembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				<i>Assiette végétale</i>
	Soupe potiron		Céleri râpé au curry	<b>Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde</b>
***	***		***	***
Cordon bleu de dinde 	Lasagne provençale 		Colin d'Alaska au riz soufflé  	<b>Parmentier de lentilles verte et champignon, purée de butternut</b> 
***	***		***	***
Brocolis BIO et semoule 	(plat complet)		Haricots beurre	<b>(plat complet)</b>
***	***		***	***
Fromage frais ail et fines herbes	Yaourt nature et sucre			
***	***		***	***
Fruit			Beignet fourré pomme 	<b>Liégeois saveur chocolat</b>
Pain et confiture	Madeleine		Pain et beurre	Barre bretonne
Petit fromage frais nature et sucre	Lait		Fruit	Yaourt nature
Jus de pomme	Compote pomme abricot		Lait	Fruit

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

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



# Milly la Forêt maternels

Semaine du 30 Septembre au 04 Octobre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomates et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Sauté de porc * sauce moutarde à l'ancienne SP : Sauté de dinde sauce moutarde à l'ancienne</p> <p>***</p> <p>Purée d'haricots verts et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>***</p>	<p>***</p> <p>Bolognaise de bœuf </p> <p>***</p> <p>Farfalles</p> <p>***</p> <p>Fromage fondu vache qui rit</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>		<p>Concombre à la vinaigrette crémeuse</p> <p>***</p> <p>Quenelles natures  sauce tomate</p> <p>***</p> <p>Riz BIO </p> <p>***</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille</p>	<p>Salade verte et vinaigrette moutardée et noix de cajou</p> <p>***</p> <p>Colin d'Alaska au riz soufflé  </p> <p>***</p> <p>Brocolis au curry</p> <p>***</p> <p>Muffin nature et pépites de chocolat </p>
<p>Pain et miel</p> <p>Fruit</p> <p>Lait</p>	<p>Brioche aux pépites de chocolat</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>Jus de pomme</p>		<p>Pain et bâton de chocolat</p> <p>Fruit</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>

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

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



# Milly la Forêt maternels

Semaine du 07 au 11 Octobre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Pomelos et sucre			Panais rémoulade aux pommes <sup>N</sup>
***	***		***	***
Sauté de bœuf jus aux herbes	Riz korma végétarien patate douce et édamame		Parmentier à la volaille kebab et purée de pois cassés <sup>N</sup>	Pavé de colin à la napolitaine
***	***		***	***
Pennes semi-complètes BIO	(plat complet)		(plat complet)	Confit de carottes et Boulgour <sup>N</sup>
***	***		***	***
Brie			Fromage fondu le carré	Fromage blanc fruité
***	***		***	***
Fruit	Crème dessert saveur chocolat		Smoothie pomme banane	
Brioche	Pain et miel		Gauffre	Pain et confiture
Jus de pomme	Yaourt aromatisé		Jus d'orange	Lait
Petit fromage frais aux fruits	Fruit		Fromage blanc nature et sucre	Compote pomme poire

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

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



Semaine du 14 au 18 Octobre 2024 - Semaine du goût - Les Epices

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Soupe picarde à la betterave</p> <p>***</p> <p>Pâtes coudes sauce pois chiche, épinards, <b>tandoori</b></p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>Endives et vinaigrette agrumes <b>cannelle</b></p> <p>***</p> <p>Sauté de dinde sauce <b>pommes curry crème</b></p> <p>***</p> <p>Semoule BIO </p> <p>***</p> <p>Fromage blanc au miel et aux amandes</p>		<p>Nuggets de blé et sauce fromage blanc à la <b>menthe et épices kebab</b></p> <p>***</p> <p>Haricots verts</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc fruité</p> <p>***</p> <p>Cake aux épices <b>(cannelle, girofle, gingembre, muscade)</b></p>	<p>Concombre et <b>vinaigrette au guacamole</b></p> <p>***</p> <p>Pavé de colin d'Alaska au crumble pain d'épices</p> <p>***</p> <p>Purée de pommes de terre <b>à la noix de muscade</b></p> <p>***</p> <p>Compote de pomme poire et <b>cardamome</b></p>
<p>Pain et bâton de chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme coing</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Fruit</p> <p>Yaourt à boire</p>		<p>Pain et beurre</p> <p>Jus multifruit</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Céréales au maïs soufflé</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>

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

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



Semaine du 21 au 25 Octobre 2024 - Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde	Céleri rémoulade			
***	***		***	***
Cordon bleu de dinde	Riz sauce pois chiche, tikka massala et graines de courge		Sauté de bœuf sauce goulash	Colin au riz soufflé
***	***		***	***
Haricot beurre	(plat complet)		Pomme noisette	Purée de butternut BIO
***	***		***	***
			Yaourt aromatisé	Carré
***	***		***	***
Tarte flan	Crème dessert saveur caramel		Fruit	Fruit
Pain et miel	Pain et beurre		Pain et pâte à tartiner	Barre bretonne
Fruit	Jus de pomme		Compote pomme abricot	Petit fromage frais aux fruits
Lait	Fromage blanc nature et sucre		Lait	Jus d'orange

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

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





Semaine du 28 Octobre au 01 Novembre 2024 - Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Pomelos et sucre		Salade verte et vinaigrette à la moutarde	
***	***		***	
Tajine marocain (patate douce, carottes, pois chiche ) et Semoule 	Emincé de dinde sauce dijonnaise		Nuggets de poisson  Davicroquettes 	
***	***		***	
(plat complet)	Brocolis		Purée de pommes de terre BIO 	Férié
***	***		***	
Yaourt nature et sucre				
***	***		***	
Fruit	Beignet fourré au chocolat 		Compote de poire allégée en sucre	
Biscuit tablette chocolat	Pain et confiture		Pain et beurre	
Lait	Fruit		Jus d'orange	
Compote pomme	Lait		Yaourt nature et sucre	

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

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

