







# Milly - La - Forêt Maternelles

Semaine du 5 au 9 janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves, dés de cantal AOP et vinaigrette moutarde ***</p> <p>Sauté de bœuf sauce paprika persil ***</p> <p>Carotte et pomme de terre ***</p> <p>***</p> <p>Purée de pomme BIO </p>	<p><i>Menu végétarien</i></p> <p>***</p> <p>Nuggets Crispidor à l'emmental ***</p> <p>Purée de brocolis ***</p> <p>Fromage blanc nature et sucre ***</p> <p>Fruit</p>		<p><i>Partage de la Galette</i></p> <p>Salade verte, dés de mimolette et vinaigrette moutarde ***</p> <p>Emincé de dinde LR  sauce moutarde ***</p> <p>Courgette à l'ail ***</p> <p>***</p> <p>Galette frangipane </p>	<p>Soupe de potiron et emmental rapé ***</p> <p>Jambon blanc LR  de porc SP : Filet de dinde LR  façon jambon ***</p> <p>Coquillettes ***</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>
<p>Palet breton</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Moelleux aux pommes</p> <p>Petit suisse nature et sucre</p> <p>Purée de pommes et de poire</p>		<p>Gaufrette fourrée chocolat</p> <p>Petit fromage blanc et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Madeleine</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Jus de pomme</p>



 **Charolais**

 **Ouf**  
œuf plein air

 **Produit de la mer durable**

 **Produit Label Rouge**

 **Produit issus de l'Agriculture Biologique**

 **Végétarien**

 **Local**

 **Nouveauté**

 **Appellation d'Origine Protégée**





 **Décongelé**

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

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

# Milly - La - Forêt Maternelles

Semaine du 12 au 16 janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><i>Menu végétarien</i></p> <p>***</p> <p>Fusilli BIO,  Pois chiche, épinard, épices tandoori</p> <p>***</p> <p>(Plat complet)</p> <p>Camembert</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>Carottes râpées BIO  et vinaigrette moutarde</p> <p>***</p> <p>Pizza aux fromages BIO </p> <p>***</p> <p>(Plat complet)</p> <p>Petit fromage blanc aux fruits</p> <p>***</p>		<p>Salade verte BIO  et vinaigrette moutarde</p> <p>***</p> <p>Saucisse de strasbourg de porc *</p> <p>SP : Saucisse de volaille</p> <p>***</p> <p>Purée de pomme de terre et emmental rapé</p> <p>***</p> <p>Smoothie pomme, banane, abricot</p>	<p>***</p> <p>Poulet LR  sauce chasseur</p> <p>***</p> <p>Haricot vert et semoule</p> <p>Fromage frais Petit Moulé ail et fines herbes</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>
<p>Biscuit rond grillé nappé chocolat</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Purée de pomme</p>	<p>Rocher coco</p> <p>Fromage blanc aromatisé aux fruits</p> <p>Fruit</p>		<p>Pain au lait</p> <p>Petit fromage blanc et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Biscuit tablette de chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Purée de pomme fraise</p>



 **Charolais**

 **Oeuf plein air**

 **Produit de la mer durable**

 **Produit Label Rouge**

 **Produit issus de l'Agriculture Biologique**

 **Végétarien**

 **Local**

 **Appellation d'Origine Protégée**

 **Nouveauté**

 **Décongelé**

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

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

# Milly - La - Forêt Maternelles

Semaine du 19 au 23 janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Chou rouge, dès de Cantal AOP et vinaigrette d'agrumes ***</p> <p>Parmentier de colin PMD</p> <p>***</p> <p>(Plat complet)</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Purée pomme poire BIO</p>	<p><i>Menu végétarien</i></p> <p>***</p> <p>Dahl de lentilles corail et riz BIO</p> <p>***</p> <p>(Plat complet)</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc aromatisé aux fruits</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>		<p>Tartinade potiron fromage frais ciboulette ***</p> <p>Penne sauce colin Alaska PMD pois chiche tomate façon bolognaise</p> <p>***</p> <p>(Plat complet)</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Soupe Dubarry (chou fleur et pomme de terre) ***</p> <p>Roti de veau sauce marengo</p> <p>***</p> <p>Petit pois</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre ***</p>
<p>Cookies au pépites de chocolat</p> <p>Petit fromage blanc et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Biscuit sablé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Purée de pommes et pruneaux</p>		<p>Gaufrette vanille</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Purée de pommes et ananas</p>	<p>Céréales riz soufflé</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>



**Charolais**



**Produit de la mer durable**



**Produit issus de l'Agriculture Biologique**



**Nouveauté**









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

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

# Milly - La - Forêt Maternelles

Semaine du 26 au 30 janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>***</p> <p>Sauté de dinde LR  sauce basquaise</p> <p>Haricots verts BIO  et pomme de terre BIO  ***</p> <p>Petit fromage blanc aromatisé aux fruits ***</p> <p>Fruit</p>	<p>Carottes râpées BIO  et vinaigrette moutarde ***</p> <p>Emincé de bœuf sauce aux olives ***</p> <p>Boulgour ***</p> <p>Crème dessert saveur vanille ***</p>		<p><i>Menu végétarien</i></p> <p>Salade verte, dès de chèvre et vinaigrette moutarde ***</p> <p>Omelette BIO  ***</p> <p>Ratatouille ***</p> <p>Gâteau aux pommes ***</p>	<p><i>Journée à la montagne</i></p> <p>Soupe de légumes variés (carotte, poireau, pomme de terre et navet) ***</p> <p>Tartiflette de porc* SP : Pommes de terre, dés de dinde et fromage à tartiflette ***</p> <p>(Plat complet) ***</p> <p>Fruit BIO </p>
<p>Petit beurre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Jus multifruits</p>	<p>Madeleine</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit</p>		<p>Briochette aux pépites de chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Mini roulé framboise</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Purée de pomme et coing</p>



 **Charolais**

 **Oeuf plein air**

 **Produit de la mer durable**

 **Produit Label Rouge**

 **Produit issus de l'Agriculture Biologique**

 **Végétarien**

 **Local**

 **Appellation d'Origine Protégée**

 **Nouveauté**

 **Décongelé**

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

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