

Milly-la-Forêt Maternelle

Semaine du 02/02/2026 au 06/02/2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
MENU VEGETARIEN SOUPE CRECY (CAROTTES ET POMMES DE TERRE) *** TORTILLA POMME DE TERRE ET OIGNON BROCOLIS BIO *** FROMAGE FONDU VACHE QUI RIT *** FRUIT BIO ***	*** LASAGNES BŒUF ET VOLAILLE *** YAOURT AROMATISE *** FRUIT BIO ***	*** *** *** *** ***	FETE DES CREPES SALADE VERTE BIO ET VINAIGRETTE MOUTARDE *** POULET ROTI AU JUS FRITE FOUR *** *** CREPE NATURE SUCREE + CONFITURE ***	*** SAUTE DE BŒUF CHAROLAIS JUS AUX OIGNONS CAROTTES BIO *** SAINT NECTAIRE AOP *** FRUIT BIO ***
BARRE BRETONNE FROMAGE BLANC NATURE + SUCRE COUPELLE PUREE DE POMMES	QUATRE QUART PETIT FROMAGE FRAIS AROMATISE AUX FRUITS JUS DE MULTIFRUIT		CEREALES RIZ SOUFFLE LAIT DEMI ECREME FRUIT	PETITS BEURRE PETIT FROMAGE FRAIS NATURE + SUCRE COUPELLE PUREE DE POMME ABRICOT



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

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



Milly-la-Forêt Maternelle



Semaine du 09/02/2026 au 13/02/2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	MENU VEGETARIEN			
	ENDIVE BIO ET VINAIGRETTE MOUTARDE		CHOUX BICOLORES ET VINAIGRETTE MOUTARDE	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE MOUTARDE
***	***	***	***	***
MERLU SAUCE BRETONNE (CREME CHAMPIGNONS POIREAUX)	TAJINE SEMOULE BIO ET POIS CHICHES BIO		BEIGNETS DE CALAMAR	SAUTE DE DINDE LR SAUCE OIGNON CORNICHON ET MOUTARDE
HARICOTS VERTS PERSILLES				EPINARDS BRANCHES EN BECHAMEL
***	***	***	PUREE CRECY BIO (CAROTTES ET POMMES DE TERRE) ***	***
FROMAGE BLANC NATURE + SUCRE				
***	***	***	***	***
FRUIT BIO	DESSERT LACTE GELIFIE CHOCOLAT		COUPELLE DE PUREE DE POMMES FRAISES	GATEAU AU FROMAGE BLANC
COOKIES PETIT FROMAGE FRAIS NATURE + SUCRE JUS DE POMMES	CORN FLAKES FRUIT LAIT DEMI ECREME		SABLES COCO FROMAGE BLANC NATURE + SUCRE FRUIT	PALET BRETON YAOURT AROMATISE FRUIT



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

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



Milly-la-Forêt Maternelle

Semaine du 16/02/2026 au 20/02/2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
MENU VEGETARIEN RADIS RONDELLES ET VINAIGRETTE AU MIEL ET MOUTARDE A L'ANCIENNE *** RIZ BIO SC FACON CHILI EGRENE SAUCE VEGETAL *** *** COUPELLE PUREE POMME PRUNEAUX	MENU VEGETARIEN *** SAUTE DE VEAU SCE TOMATE BROCOLIS BIO *** PETIT FROMAGE FRAIS + SUCE *** FRUIT BIO	*** *** ***	SOUPE DE LEGUMES VARIES *** NUGGETS DE POISSON PATATE DOUCE ET HARICOTS BLANCS AU LAIT DE COCO *** *** FRUIT	EMINCE DE CHOU ROUGE BIO VINAIGRETTE A LA MOUTARDE *** HACHIS PARMENTIER DE BŒUF VF *** *** ILE FLOTTANTE
PAIN AU LAIT YAOURT NATURE + SUCRE FRUIT	BISCUIT TABLETTE AU CHOCOLAT FROMAGE BLANC AROMATISE FRUITS JUS D'ORANGE		ROCHER NOIX DE COCO COUPOUELLE DE PUREE DE POMMES ANANAS LAIT DEMI ECREME	QUATRE QUART PETIT FROMAGE FRAIS AROMATISE FRUITS FRUIT



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

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

