

Milly La forêt (Maternelle)
Menus du 09/03/2026 au 13/03/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

 Daube de boeuf lr à la provençale

 Haricots verts bio
au jus de légumes
Pommes de terre persillées

Fromage frais Saint môret

Fruit frais

Cookies
Petit fromage frais sucré
Jus de pommes

MARDI

Chou chinois et vinaigrette

Bolognaise de canard

 Macaroni bio
et emmental râpé

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

Quatre quart
Fruit frais
Yaourt nature
Sucre

MERCREDI

JEUDI

Salade coleslaw rouge (chou
rouge, carotte, mayonnaise)

Saucisse de Strasbourg de
porc
Saucisse francfort de volaille

Purée Crécy (purée de
carottes et pommes de terre)
et emmental râpé

Beignet aux pommes dcg

Céréales riz soufflé
Fruit frais
Lait demi écrémé

VENDREDI

Menu végétarien

Tartinade potiron fromage
frais ciboulette

Nugget's à l'emmental

Coquillettes bio
et emmental râpé
et ketchup

 Fruit bio

Pain au lait
Coupelle de purée de pommes
et poire
Fromage blanc nature
et dosette de sucre blanc

Milly La forêt (Maternelle)
Menus du 16/03/2026 au 20/03/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

 Emincé de chou blanc bio
et vinaigrette moutarde

 Hoki pmd sauce au citron

Petits pois

Dessert lacté flan saveur
vanille nappé caramel

Roulé à l'abricot
Fruit frais
Yaourt aromatisé

MARDI

emincé de dinde sauce
tomate

 Boulgour bio

Pointe de Brie

Fruit frais

Miel Pops
Coupelle de purée de pomme
abricot
Lait demi écrémé

MERCREDI

JEUDI

Menu Végétarien

 Soupe de légumes variés
bio
et croûtons

 Riz bio et pois chiches bio
tikka massala

 Fruit bio

Sablés coco
Coupelle de purée de pommes
et fraises
Fromage blanc aromatisé aux
fruits

VENDREDI

Fête de l'Irlande

Salade iceberg
et cheddar
vinaigrette citron menthe

 Meunière colin pmd
d'Alaska

et quartier de citron
Pommes de terre quartier
avec peau

Gâteau aux pommes

Brownie
Fruit frais
Yaourt nature
Sucre

Milly La forêt (Maternelle)
Menus du 23/03/2026 au 27/03/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Sauté de bœuf lr sauce au thym

Courgettes à l'ail
Torsades
et emmental râpé

Yaourt aromatisé

 Fruit bio

Biscuits palmiers
Coupelle de purée de pommes
et poire
Yaourt nature
et dosette de sucre blanc

Céleri rémoulade

Emince porc au curry
Emince de dinde sauce au
curry

 Semoule bio

 Choux à la crème vanillée
dcg

Biscuit tablette au chocolat au
lait
Fruit frais
Petit fromage frais nature au
lait entier
Sucre

Soupe saint germain (pois
cassés et pommes de terre)

Jambon blanc de porc
Filet de dinde façon jambon

Farfalles
et emmental râpé

Fruit frais

Roulé à la framboise
Coupelle de purée de pommes
et poire
Fromage blanc nature
Sucre

 Œuf dur opa
et dosette de mayonnaise

FEUILLETE FROMAGE FONDU

 Coupelle de purée de
pomme et poire bio
Madeleine

Riz soufflé au chocolat
Fruit frais
Lait demi écrémé

Milly La forêt (Maternelle)
Menus du 30/03/2026 au 03/04/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Emincé de chou blanc et vinaigrette

Lasagnes de bœuf et volaille

Mousse au chocolat noir

Biscuit nappé chocolat noir
Fruit frais
Yaourt nature
Sucre

MARDI

 Aiguillettes de poulet vf jus aux oignons

 Carotte bio
Haricots blancs à la tomate

Camembert

 Fruit bio

Gâteau fourré au chocolat
Coupelle de purée de pommes et ananas
Fromage blanc nature
Sucre

MERCREDI

JEUDI

*** Menu végétarien ***

Terrine de légumes
et dosette de mayonnaise

Gratin de pommes de terre,
épinards et fromage à raclette

Fruit frais

Pain au lait
Yaourt nature
et dosette de sucre blanc
Jus d'orange

VENDREDI

 Courgettes bio râpées et ciboulette
 et dés de cantal aop
et vinaigrette moutarde

 Pavé de colin d'Alaska pmd
sauce basquaise

 Haricots verts bio
au jus de légumes

 Tarte au flan dcg

Com flakes
Fruit frais
Lait demi écrémé

Milly La forêt (Maternelle)
Menus du 06/04/2026 au 10/04/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de tomates
et vinaigrette moutarde

Ravioli de boeuf

Mousse au chocolat au lait

Petits beurre
Fruit frais
Yaourt aromatisé

Menu végétarien

 Boulettes pois chiches bio
et sauce tomate

Courgettes
Semoule

 Yaourt nature
Sucre de canne bio

Fruit frais

Sablés coco
Coupelle de purée de pommes
et fraises
Yaourt aromatisé

** Repas de printemps **

Concombre tzatziki (fromage
blanc, échalotte, aneth)
 et dés de cantal aop

 Colin d'Alaska pmd pané au
riz soufflé

et quartier de citron
Purée de haricots verts et
pommes de terre

 Gâteau moelleux au
chocolat, farine lcl

Madeleine
Fruit frais
Fromage blanc nature
Sucre

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy



Appellation
d'Origine Protégée



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local

Milly La forêt (Maternelle)
Menus du 13/04/2026 au 17/04/2026



MENU

de la semaine



LUNDI

*** Menu végétarien ***



Chili végétal, haricots rouges bio et riz bio

Fromage blanc nature
AB Sucre de canne bio

Fruit frais

Galettes pur beurre
Coupelle de purée de pommes et poire
Fromage blanc nature et dosette de sucre blanc

MARDI

Céleri rémoulade et dés d'emmental

Nuggets de poulet

Chou fleur



Beignet framboise dcg

Biscuit tablette au chocolat au lait
Fruit frais
Yaourt aromatisé

MERCREDI

JEUDI

Concombre en rondelles vinaigrette balsamique



Sauté de bœuf lr sauce au thym



Purée de courge butternut bio et pommes de terre et emmental râpé

Ile flottante et sa crème anglaise

Rocher noix de coco
Fruit frais
Fromage frais à la vanille

VENDREDI



Dés de colin pmd sauce crème ciboulette persil

Carottes
Blé



Yaourt bio brassé aromatisé fraise

Fruit frais

Miel Pops
Coupelle de purée de pommes et ananas
Lait demi écrémé

