

Milly La forêt (Maternelle)
Menus du 02/11/2026 au 06/11/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

 Emincé de boeuf vf sauce
moutarde à l'ancienne

—

Haricots verts persillés
Lentilles

—

 Yaourt bio brassé au citron

—

Fruit de saison

—

Gâteau moelleux au citron
Fromage blanc nature
et sucre blanc
Coupelle de purée de pomme
abricot

MARDI

 Carottes râpées bio
vinaigrette bio à la moutarde
et dés de mimolette

—

 Merlu pmd sauce butternut
champignon crème

—

Torsades

—

Coupelle de purée de pommes
et ananas

—

Riz soufflé au chocolat
Fruit
Lait demi écrémé

MERCREDI

JEUDI

***** Menu végétarien *****

Salade iceberg
 et dés de cantal aop
vinaigrette au pesto rouge

—

Tortilla pomme de terre et
oignon

—

 Ratatouille bio

—

 Cake coco bio

—

Biscuit nappé chocolat noir
Fruit
Yaourt aromatisé

VENDREDI

Soupe de potiron et pommes
de terre
et emmental râpé

—

Cordon bleu de volaille

—

Brocolis
au jus de légumes
Haricots blancs persillés

—

Fruit de saison

—

Brioche en tranche
Fruit
Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

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



Appellation
d'Origine Protégée



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande Française

Milly La forêt (Maternelle)
Menus du 09/11/2026 au 13/11/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

*** Menu végétarien ***

 Emincé de chou blanc frais
bio et vinaigrette moutarde

 Riz bio, pois chiches bio,
épinard bio sauce curry

Dessert lacté gélifié saveur
vanille

Palet breton pur beurre
Fruit
Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

MARDI

Soupe à la tomate
et emmental râpé

Lasagnes de bœuf et volaille

Chou fleur brisure en
béchamel et pomme de terre

Fruit de saison

Pain au lait
Coupelle de purée de pommes
et fraises
Yaourt aromatisé

MERCREDI

JEUDI

Macédoine mayonnaise

Jambon blanc de porc
Jambon de dinde

Purée de pomme de terre à la
muscade
et mozzarella râpée

 Fruit de saison bio

Miel Pops
Coupelle de purée de pommes
Lait demi écrémé

VENDREDI

Radis roses en rondelles
et beurre

 Emincé de dinde lr sauce
oignon, cornichon et moutarde

Navets et carottes à la vapeur
au jus de légumes
Blé

Muffin vanille pépites de
chocolat

Madeleine longue à la fraise
Fromage blanc nature
et sucre blanc
Fruit

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

sodexo



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique

Milly La forêt (Maternelle)
Menus du 16/11/2026 au 20/11/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

 Merlu pmd sauce oseille

 Courgette bio sauce
béchamel
Boulgour

Bûche mélangée (lait vache et
chèvre)

Fruit de saison

Petits beurre
Petit fromage frais aromatisé
aux fruits
Jus d'orange

MARDI

Carottes râpées et vinaigrette
à la moutarde

 et dés de cantal aop

 Emincé de poulet vf sauce
barbecue

Frites au four

Coupelle de purée de pommes
et fraises

Moelleux pomme
Fruit
Lait demi écrémé

MERCREDI

JEUDI

Salade verte
et vinaigrette moutarde

 Rôti de boeuf vbf froid

Purée de potiron et pommes
de terre
et emmental râpé

 Beignet parfum chocolat
noisette dcg

Brioche en tranche
Fruit
Yaourt aux fruits

VENDREDI

*** Menu végétarien ***

Soupe de haricots verts et
pommes de terre
et mozzarella râpée

 Coquille bio sauce
tartiflette emmental

Fruit de saison

Biscuit tablette au chocolat au
lait
Coupelle de purée de pommes
et ananas
Petit fromage frais nature au
lait entier

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

sodexo



Appellation
d'Origine Protégée



Décongelé



Issu de
l'agriculture



Produit de la mer
durable



Viande Bovine
Française

Milly La forêt (Maternelle)
Menus du 23/11/2026 au 27/11/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Chou chinois et vinaigrette

Saucisse de Toulouse
Saucisse de volaille et veau
façon chipolatas

Lentilles

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

Pain au lait
Fruit

Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

MARDI

 Omelette bio fraîche

Epinards branches à la crème

 Coquillettes bio

 Maroilles aoc

Fruit de saison

Briochette aux pépites de
chocolat

Coupelle de purée de pomme
pruneaux
Fromage blanc nature

MERCREDI

JEUDI

**Menu King kids élaboré
par les enfants de Milly la
Forêt**

 Œuf dur opa
mayonnaise

Pizza tomate emmental,
mozzarella

Crêpe nature sucrée
Pâte à tartiner sans huile de
palme

Galettes pur beurre
Coupelle de purée de pommes
et poire
Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

VENDREDI

Salade iceberg
et cheddar râpé
et vinaigrette moutarde

 Meunière colin pmd
d'Alaska frais

 Ratatouille bio
Pomme de terre ronde vapeur

 Moelleux bio à la fleur
d'oranger

Riz soufflé au chocolat
Fruit
Lait demi écrémé

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



Œuf de poule
élevée en plein air



Appellation
d'Origine
Contrôlée



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Milly La forêt (Maternelle)
Menus du 30/11/2026 au 04/12/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

 Sauté de dinde lr au curry



Farfalles



Camembert



 Fruit de saison bio

Carottes râpées et vinaigrette
à la moutarde



 Emincé de boeuf vf sauce
tomate et origan



Petits pois mijotés



 Yaourt bio nature

 Sucre de canne bio

Miel pops

Coupelle de purée de pomme
coing

Lait demi écrémé

Fruit
Yaourt nature
Miel

MERCREDI

JEUDI

Menu Végétarien

Batavia
et vinaigrette moutarde
 et dés de cantal aop



 Chili végétal, haricots
rouges bio et riz bio



 Tarte au flan dcg

Petits beurre

Fruit

Lait demi écrémé

VENDREDI

 Œuf dur bio
et sauce cocktail



Beignets de calamar



Chou fleur en béchamel
et emmental râpé



Fruit de saison

Biscuit nappé chocolat noir
 Coupelle de purée de
pommes et bananes bio
Yaourt aux fruits

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

sodexo



Appellation
d'Origine Protégée



Certifié Label
Rouge



Décongelé



Issu de
l'agriculture
biologique



Viande Française

Milly La forêt (Maternelle)
Menus du 07/12/2026 au 11/12/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Emincé de chou blanc et vinaigrette

🍌 Emincé de boeuf vf sauce barbecue

🌿 Semoule bio

Dessert lacté gélifié saveur chocolat

Barre bretonne
Fruit

Petit fromage frais nature au lait entier et sucre blanc

MARDI

🐟 Merlu pmd sauce estragon

Carottes à l'ail
Blé

Coulommiers

Fruit de saison

Corn flakes
Coupelle de purée de pommes et ananas
Lait demi écrémé

MERCREDI

JEUDI

Soupe de poireaux et pommes de terre

Jambon de dinde

🌿 Fusilli bio
et emmental râpé

Fruit de saison

Briochette aux pépites de chocolat
Fruit
Fromage blanc nature et sucre blanc

VENDREDI

****Menu végétarien****

Salade verte et oignons frits et dés d'emmental et vinaigrette moutarde

Tortilla pomme de terre et oignon

Haricots verts persillés

🌿 Gâteau de chocolat et lentilles bio

Moelleux pomme
Yaourt aromatisé
Jus de pommes

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

sodexo

AB
Issu de
l'agriculture
biologique

Produit de la mer
durable

Viande Française

Milly La forêt (Maternelle)
Menus du 14/12/2026 au 18/12/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

 Meunière colin pmd
d'Alaska frais

 Epinards branches bio à la
béchamel
Pomme de terre ronde vapeur

Fromage blanc nature
et sucre blanc

Fruit de saison

MARDI

Menu Végétarien

Carottes râpées et vinaigrette
à la moutarde

 Lasagne aux légumes du
sud bio

Crème dessert saveur vanille

Pain au lait
Fruit

Fromage blanc nature
et sucre blanc

MERCREDI

JEUDI

Repas de fêtes

 Emincé de chapon vf sauce
pain d'épice

Pommes rosti étoilées

Babybel

Sapin aux deux chocolats
Chocolat festif
Clémentine

Riz soufflé au chocolat
Fruit
Lait demi écrémé

VENDREDI

Omelette aux fines herbes

Ratatouille à la niçoise
Blé

 Yaourt bio aromatisé vanille

Fruit de saison

Cookies
Coupelle de purée de pomme
kiwi
Fromage blanc nature
et sucre blanc

sodexo


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable


Viande Française

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