

# TERRES DE CONFLUENCES Mai & Juin 2017

## Menus maternelles

Du 2 au 5 Mai 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre			Salade de haricots verts et œuf 	Salade de tomates	<b>Amuse-bouche</b> <b>Fondant au cassis</b>  Concombre en rondelles Vinaigrette à l'échalote 
Plat protidique		Bœuf mode charolais 	Sauté de porc au jus 	Pavé de merlu au citron persillé	Emincé de dinde  Sauce kebab
Sa garniture	FERIE	Carottes bâtonnets au jus de légumes	Riz sauce tomate	Courgettes fraîches persillées	Pommes frites
Produits laitiers		Yaourt aromatisé	Fromage blanc nature	Camembert  	Six de Savoie
Desserts		Fruit 	Fruit		
Goûter			Jus de fruits Pompon®		



# TERRES DE CONFLUENCES Mai & Juin 2017

## Menus maternelles

Du 9 au 12 Mai 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre			Rillettes de canard  Pain navette	Radis et beurre	Concombre en rondelle Vinaigrette aux herbes 
Plat protidique	FERIE	Sauté de porc  Sauce origan tomate	Poisson en paprika'de à la carotte 	Poulet rôti 	Rôti de bœuf charolais 
Sa garniture		Haricots blancs Sauce tomate	(purée de carotte, pomme de terre et paprika)	Petits pois mijotés	Haricots vert
Produits laitiers		Fromage frais ½ sel 	Petit-suisse aromatisé		
Desserts		Fruit	Fruit 	Flan au chocolat	Gâteau tradition à l'ananas au caramel  (farine  )
Goûter			Compote Pain + fromage		



# TERRES DE CONFLUENCES Mai & Juin 2017

## Menus maternelles

Du 15 au 19 Mai 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Carottes râpées 	Œuf dur sur salade Mayonnaise 	Radis roses et beurre demi-sel	<b>Les pas pareille Afrique du Sud</b>	
Plat protidique	Omelette sauce basquaise	Sauté de veau  sauce olive	Filet de lieu sauce végétale au cerfeuil	<b>Bobotie (pain de viande de bœuf) Sauce tomate</b>	Escalope de dinde  sauce provençale
Sa garniture	Courgettes fraîches et pommes de terre persillées	Semoule	Pâtes	Riz 	Duo de haricots verts et haricots beurre à la tomate
Produits laitiers		Yaourt nature Et sucre	Brie  	Fromage blanc sucré différemment : sucre, confiture de fraise, sucre roux	Petit-suisse nature sucré
Desserts	Flan à la vanille		Mousse au chocolat au lait	Assiette de fruits printaniers (fraise – banane)	Fruit 
Goûter			Fruit Pain + pâte à tartiner		



Produit Label Rouge



Produit Local



Produit AGB



Plat du chef

# TERRES DE CONFLUENCES Mai & Juin 2017

## Menus maternelles

Du 22 au 26 Mai 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Radis roses et beurre demi-sel	Macédoine mayonnaise	Salade de tomates Vinaigrette au basilic 		
Plat protidique	Sauce bolognaise	Pavé de colin Sauce fines herbes (oignon, ciboulette, persil)	Sauté d'agneau Sauce Bercy		
Sa garniture	Tortis 	Ratatouille à la niçoise et boulgour +râpé	Légumes cuisinés au cerfeuil (carotte, duo de courgettes jaune-vert, oignon)	FERIE	PAS D'ECOLE
Produits laitiers			Yaourt nature   et sucre		
Desserts	Crème dessert à la vanille	Fruit	Muffin tout chocolat		
Goûter			Fruit Pain + fromage		



# TERRES DE CONFLUENCES Mai & Juin 2017

## Menus maternelles

Du 29 Mai au 03 Juin 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	<b>Animation développement durable</b>	Concombres en cubes Vinaigrette tomate 	Crêpe au fromage	Salade de carottes à l'orientale  Vinaigrette au cumin 	<b>Amuse-bouche</b> <b>Soupe de melon au basilic</b>
Plat protidique	Chili végétarien  (haché végétal de soja)	Emincés de porc  à la dijonnaise (moutarde)	Escalope de dinde  Sauce printanière	Rôti de veau 	Filet de colin Sauce Bercy (persil, échalote)
Sa garniture	Riz 	Petits pois mijotés	Epinards branches en béchamel	Semoule de blé + râpé	Gratin de chou-fleur
Produits laitiers	Camembert  		Emmental		Yaourt aromatisé
Desserts	Fruit  	Roulé à la framboise	Fruit 	Compote de pêche/pomme  	Fruit
Goûter			Compote Pompon®		



# TERRES DE CONFLUENCES Mai & Juin 2017

## Menus maternelles

Du 6 au 9 Juin 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre			Radis, beurre demi-sel		Salade verte 
Plat protidique	FERIE	Sauté de bœuf charolais  marengo	Emincés de poulet  sauce basquaise	Jambon blanc  Ketchup	Filet de hoki sauce Nantua
Sa garniture		Confit de carottes bâtonnet	Courgettes et bologour	Pommes noisette	Riz
Produits laitiers		Petit-suisse nature et sucre	Cantal AOC	Petit cotentin	
Desserts		Fruit 	Eclair parfum chocolat	Pastèque	Mix'lait à la pêche 
Goûter			Fruit Pain + barre de chocolat		



# TERRES DE CONFLUENCES Mai & Juin 2017

## Menus maternelles

Du 12 au 16 Juin 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Cour'slaw et oignons frits	Pâté de mousse de canard	<b>Les pas pareille : La Grèce</b> <b>Cake courgette et feta</b> 	Salade de tomate Vinaigrette tomatée 
Plat protidique	Chipolatas grillée	Filet de merlu Sauce bretonne (crème, champignons et poireaux)	Bœuf charolais  tomat'olive	Rôti de porc  Au jus	Carbonara de dinde 
Sa garniture	Purée de chou-fleur et pommes de terre	Riz 	Ratatouille et pommes de terre	Petits pois mijotés	Pâtes +râpé
Produits laitiers	Yaourt nature sucré		Brie  		
Desserts	Fruit 	Ile flottante	Fruit	Melon charentais / Pastèque	Cubes de pêches au sirop
Goûter			Jus de fruits Pain + confiture		



# TERRES DE CONFLUENCES Mai & Juin 2017

## Menus maternelles

Fraîch'attitude : Fête des fruits et légumes frais

Du 19 au 23 Juin 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		<b>Tomate et mozzarella</b> <b>Vinaigrette à l'huile</b> <b>d'olive citron</b> 	<b>Tsaziki et son</b> <b>gressini</b> 	Tranche de pastèque	<b>Bâtonnets de légumes</b> <b>(concombre-carotte)</b> <b>sauce aigre doux</b> 
Plat protidique	<b>Manchons de poulet</b>  <b>Sauce au curry</b>	Sauté de bœuf charolais  sauce piquante	Poisson pané frais Et citron	Bolognaise de canard	Steak haché de veau  au jus
Sa garniture	Riz et lentilles à l'indienne	Haricots verts et pommes de terre	Purée Crécy (purée de carottes et pommes de terre)	Coquillettes 	Brocolis béchamel
Produits laitiers	Gouda	Tomme grise	Coulommiers		
Desserts	Assiette de fruits d'été (Melon jaune et charentais)		Fruit 	<b>Fromage blanc,</b> <b>marmelade poivron</b> <b>framboise</b> 	<b>Abricotier</b> 
Goûter			Lait chocolaté Madeleine		



# TERRES DE CONFLUENCES Mai & Juin 2017

## Menus maternelles

Du 26 au 30 Juin 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Melon charentais		Concombre en cubes		Salade verte  Vinaigrette au basilic 
Plat protidique	Filet de merlu au citron persillé	Sauté de porc  Sauce tomate	Poulet rôti 	Rôti de veau  Sauce aux hortillons (poireau, oseille, crème fraîche)	Hachis parmentier du chef  
Sa garniture	Courgettes fraîches à la provençale et pommes de terre lamelles	Haricots beurre	Jeunes carottes au jus de rôti	Farfallines	
Produits laitiers	Petit-suisse nature et sucre 	Fromage frais de campagne et sucre	Edam	Camembert  	
Desserts		Fruit	Tarte aux abricots	Fruit	Mousse au chocolat au lait
Goûter			Fruit Pain + pâte à tartiner		

