

# école saint martin du bois

## MATERNELLE - Menu du 20 avril au 24 avril

### Déjeuner

LUNDI 20/04

MARDI 21/04

JEUDI 23/04

VENDREDI 24/04

Entrée

Tomates mozzarella vinaigrette



Salade de lentilles bio



Batavia a la mimolette

Crepe aux champignons

Plat

Emince bœuf marine maitre d'hotel

Haut de cuisse poulet jaune grille hve



Galette quinoa provencale

Aiguillette colin alaska panee msc



Garniture

Fusilli au beurre bio



Carotte rondelle vichy

Puree de legumes

Gratin de pdt au chou fleur

Dessert

Fromage blanc sucré

Camembert 20% 30g

Beignet chocolat 75gx60

Creme dessert vanille agri ethique



\* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits \*

e-Quilibre



Fait maison



Recette BIO



Recette Regionale



Produit MSC



Agri éthique

TRANS-GOURMET

# école saint martin du bois

## MATERNELLE - Menu du 27 avril au 1 mai

### Déjeuner

LUNDI 27/04

MARDI 28/04

JEUDI 30/04

VENDREDI 01/05

Entrée

Salade de batavia et emmental

Concombre vinaigrette

Betterave au vinaigrette balsamique

Plat

Curry de legumes à l'indienne

Pennes bio bolognaise vbf et fromage rape

Filet de poulet grille

Garniture

Compote aux fruits

Velouté aux fruits

Pdt robe des champs from blc

Dessert

Pomme golden

\* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits \*

e-Quilibre



Vegetarien



Viande bovine française



Volaille française

TRANS-GOURMET

# école saint martin du bois

## MATERNELLE - Menu du 4 mai au 8 mai

### Déjeuner

LUNDI 04/05

MARDI 05/05

JEUDI 07/05

VENDREDI 08/05

Entrée

Chou blanc a la feta

Ble au mais poivrons et oeufs

Carotte rapee vinaigrette

Plat

Saute de porc aux olives label rouge

Pane de colin d'alaska

Clafoutis poivrons mozza

Garniture

Coquillettes bio beurre

Haricots plats au beurre

Salade batavia

Dessert

Ananas

Buche pilat

Paris brest praline

\* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits \*

e-Quilibre

 Label Rouge

 Produit MSC

 Vegetarien

 Recette BIO

TRANS-GOURMET

# école saint martin du bois

## MATERNELLE - Menu du 11 mai au 15 mai

### Déjeuner

LUNDI 11/05

MARDI 12/05

JEUDI 14/05

VENDREDI 15/05

Entrée

Pomme de terre et cervelas

Accras de morue

Betterave gouda

Croisillon a l'emmental

Plat

Emince bœuf marine maitre d'hotel

Rougail de saucisses

Supreme pane vegetale

Dos de colin grille

Garniture

Haricots verts persilles

Riz creole bio

Piperade

Epinard hache a la creme

Dessert

Petit nova fruits 60

Banane rotie

Compote pomme boudoir

Fruit de saison

\* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits \*

e-Quilibre

 Vegetarien

 Produit MSC

 Recette BIO

 Fait maison

TRANS-GOURMET