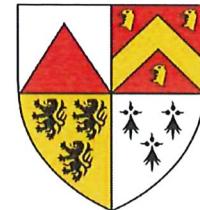




Restauration scolaire - Ecole maternelle

Menus du 12 au 23 janvier 2026



LUNERAY

Lundi 12 janvier	Mardi 13 janvier	Jeudi 15 janvier	Vendredi 16 janvier
Jambon HVE Napolitaine Poêlée de légumes bio. Camembert bio. Crème dessert vanille bio.	Crêpe au fromage Tortis HVE Ratatouille Emmental bio. Fruit frais	Emincé bicolore bio. Steak haché de bœuf VBF sauce barbecue Frites au four Yaourt sucré bio.	Pavé de poisson blanc MSC sauce citron Purée Edam bio. Liégeois vanille

Lundi 19 janvier	Mardi 20 janvier	Jeudi 22 janvier	Vendredi 23 janvier
Salade basque(pommes de terres,tomates,thon) Pilons de poulet basquaise Petits pois bio. Pêche au sirop	Betteraves HVE Emincé de volaille Nouvelle Agriculture à l'aigre douce Beignets de choux fleurs Compte pomme abricot bio.	Langue de bœuf sauce piquante Purée Brie pointe bio. Fruit frais bio.	Beignets au calamar nature Haricots verts Pâtes Vache qui rit bio. Eclair vanille

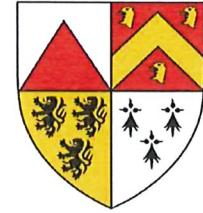
Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles





Restauration scolaire - Ecole maternelle

Menus du 26 janvier au 6 février 2026



LUNERAY

Lundi 26 janvier	Mardi 27 janvier	Jeudi 29 janvier LA CHINE	Vendredi 30 janvier
Velouté de tomates Paupiette de veau sauce charcutière Haricots beurre Fromage blanc nature, sucre bio.	Filet de poulet Nouvelle Agriculture à l'Estragon Tortis HVE Fondue de poireaux nature Fromage fondue bio. Crème dessert vanille bio.	Nems au poulet Riz bio. Légumes tajine Emmental Bio bio. Cake citron Pavot	Rosette tranché Gratiné de poisson au fromage MSC Purée de brocolis Fruit frais

Lundi 02 février	Mardi 03 février	Jeudi 05 février La Bretagne	Vendredi 06 février
Boulettes de volaille sauce Stroganoff Petits pois carottes bio. Camembert bio. Purée pomme poire bio.	Velouté de tomates Dos de colin MSC à la crème de curry Pâtes Fruit frais	Velouté de légumes bio. Saucisse HVE grillée Pommes rissolées Crêpe sucrée	Cervelas nature Marengo de volaille bio. Choux fleurs persillés Fruit frais

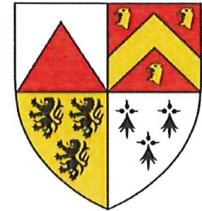
légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles





Restauration scolaire - Ecole maternelle

Menus du 9 au 13 février 2026



LUNERAY

Lundi 9 février	Mardi 10 février	Jeudi 12 février	Vendredi 13 février
Rôti de dinde aux poivrons Macaronis bio. Madeleine Yaourt sucré bio.	Veloutés de légumes Curry de poisson MSC à l'indienne Sémoule HVE Harcots verts Flan nappé caramel bio.	Palette de porc à la diable Purée de pommes de terre bio. Pont l'évêque AOP Fruit frais	Colin meunière MSC bio. Carottes aux épices Riz Emmental bio. Yaourt vanille bio.

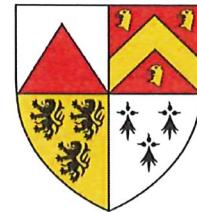
Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles





Restauration scolaire - Ecole maternelle

Menus du 02 au 13 mars 2026



LUNERAY

Lundi 2 mars	Mardi 3 mars	Jeudi 5 mars	Vendredi 6 mars
<p>Lasagnes bolognaises VBF Brie pointe bio. Crème dessert chocolat bio.</p>	<p>Tajine de Boulettes de soja Semoule HVE Fromage frais nature, sucre Fruit frais</p>	<p>Taboulé bio. Tomates farcies (sans porc) Pâtes Yaourt aromatisé bio.</p>	<p>Saucisson ail Marmite de poisson MSC sauce crustacés Gratin de choux fleurs bio. Eclair au chocolat</p>

Lundi 9 mars	Mardi 10 mars	Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars
<p>Emincé bicolore bio. Poulet rôti à la moutarde Haricots verts Yaourt fruit mixé fraise bio.</p>	<p>Pavé de poisson tomates cerise épinards Printanière de légumes Riz bio. Camembert bio. Mousse chocolat au lait</p>	<p>Saucisse Knack de porc HVE Haricots blancs à la tomate bio. Sablé des Flandres bio. Yaourt sucré bio.</p>	<p>Velouté de tomates Nugget's de blé Duo de carottes et pommes de terre local Compote pomme coing</p>

Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles

