

# LE PLAISIR DE BIEN MANGER...

## Menu Maternelle

Des menus équilibrés et des recettes variées  
qui allient produits de qualité et nouveautés !

Lundi 05/01/2026	Mardi 06/01/2026	Mercredi 07/01/2026	Jeudi 08/01/2026	Vendredi 09/01/2026
		E N T R É E S		
Salade de pommes de terre à l'échalote <i>Moutarde, Sulfites</i>	Pâté de campagne <i>Gluten, Lait, Moutarde, Soja</i>		Coleslaw aux oignons frits <i>Oeufs, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Soupe aux légumes (carotte, poireau, navet, pomme de terre) <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
		S A L A D E S		
		P L A T S		
Emincé de porc sce charcutière <i>Gluten, Moutarde, Sulfites</i>	Cordon bleu de dinde <i>Gluten, Lait, Soja</i>		Boeuf bourguignon <i>Gluten, Sulfites</i>	Dés colin d'Alaska PMD sauce curry <i>Crustacés, Poissons, Gluten, Lait, Moutarde</i>
Omelette aux champignons <i>Oeufs, Lait</i>	Chili sin carne, cheddar et riz <i>Lait</i>		crousti emmental <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	
		G A R N I T U R E S		
Poêlée forestière <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Riz pilaf <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Pommes de terre wedge <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Brocolis <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
			Ratatouille <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Mélange 5 céréales <i>Gluten, Soja</i>
		P R O D U I T S L A I T I E R S		
ASSORTIMENT DE YAOURT <i>Lait</i>	Tomme grise <i>Lait</i>		Fromage fondu La vache qui rit <i>Lait</i>	ASSORTIMENT DE YAOURT <i>Lait</i>
		D E S S E R T S		
Donuts sucré DCG <i>Gluten, Lait</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Gâteau moelleux chocolat aux pépites de chocolat <i>Oeufs, Gluten, Lait, Soja, Sulfites</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
		B O U L A N G E R I E		
Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>		Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

# LE PLAISIR DE BIEN MANGER...

Des menus équilibrés et des recettes variées  
qui allient produits de qualité et nouveautés !

## Menu Maternelle

Lundi 12/01/2026	Mardi 13/01/2026	Mercredi 14/01/2026	Jeudi 15/01/2026	Vendredi 16/01/2026
		E N T R É E S		
			Saucisson rosette et cornichons <i>Lait, Moutarde</i>	Soupe poireau, pommes de terre et crème <i>Lait</i>
		S A L A D E S		
Haricots verts aux échalotes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Pâtes au surimi <i>Oeufs, Poissons, Gluten, Moutarde, Soja, Sulfites</i>		Salade iceberg <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	
		P L A T S		
Merlu PMD sauce champignon crémée <i>Poissons, Lait</i>	Beignets de calamars sauce tartare <i>Oeufs, Gluten, Lait, Mollusques, Moutarde, Sulfites</i>		Escalope de dinde au jus <i>Gluten</i>	Merlu PMD sauce aux épices douces <i>Poissons, Gluten, Lait</i>
Saucisse de Toulouse <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Boeuf à la bordelaise <i>Gluten, Sulfites</i>		Filet de hoki PMD sauce citron <i>Crustacés, Poissons, Gluten, Lait</i>	
		G A R N I T U R E S		
Crumble de potiron au parmesan <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Chou-fleur gratiné <i>Lait</i>		Haricot beurre à l'ail <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Epinards en branche béchamel au lait de coco <i>Gluten, Lait</i>
lentilles lazo <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>			Pommes de terre wedge <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Semoule <i>Gluten</i>
		P R O D U I T S L A I T I E R S		
Fromage frais Petit louis <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts aux fruits <i>Lait</i>		Gouda <i>Lait</i>	Fromage frais Cantafrais <i>Lait</i>
		D E S S E R T S		
Gaufre au chocolat <i>Oeufs, Gluten, Lait, Soja</i>	Crème dessert chocolat <i>Lait, Soja</i>		Cake à la châtaigne <i>Oeufs, Gluten, Lait, Sulfites</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
		B O U L A N G E R I E		
		Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

# LE PLAISIR DE BIEN MANGER...

## Menu Maternelle

Des menus équilibrés et des recettes variées  
qui allient produits de qualité et nouveautés !

Lundi  
19/01/2026

Mardi  
20/01/2026

Mercredi  
21/01/2026

Jeudi  
22/01/2026

Vendredi  
23/01/2026

### E N T R É E S

Pâté pur volaille  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Soupe aux légumes (carotte, poireau,  
navet, pomme de terre)  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Taboulé  
*Gluten*

### S A L A D E S

Macédoine mayonnaise  
*Oeufs, Moutarde, Sulfites*

Salade de betteraves et maïs  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

### P L A T S

Quenelles nature sauce tomate  
*Oeufs, Gluten*

Torsade à la provençale au thon  
*Poissons, Gluten, Lait*

Torsades sauce crème aux lardons  
*Gluten, Lait*

Poisson blanc PMD meunière et citron  
*Poissons, Gluten, Lait, Moutarde*

Colin d'Alaska PMD sauce aurore  
*Crustacés, Poissons, Gluten, Lait*

Steak haché de boeuf VF jus aux  
oignons  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

### G A R N I T U R E S

Flan de potiron et cantadou  
*Oeufs, Gluten, Lait*

Carottes rondelles  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Riz créole  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Pommes de terre cube rissolées  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Purée de potiron  
*Lait*

### P R O D U I T S L A I T I E R S

Fromage Petit moule  
*Lait*

Saint paulin  
*Lait*

Fromage fondu Samos  
*Lait*

Assortiment de yaourts aux fruits  
*Lait*

### D E S S E R T S

Muffin aux pépites de chocolat DCG  
*Oeufs, Gluten, Lait, Soja*

Crème dessert saveur vanille  
*Lait*

Cake noix de coco et pépites de  
chocolat  
*Oeufs, Gluten, Lait, Soja, Sulfites*

Corbeille de fruits  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

### B O U L A N G E R I E

Pain  
*Gluten*

Pain  
*Gluten*

Pain  
*Gluten*

Pain  
*Gluten*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

# LE PLAISIR DE BIEN MANGER...

## Menu Maternelle

Des menus équilibrés et des recettes variées  
qui allient produits de qualité et nouveautés !

Lundi 26/01/2026	Mardi 27/01/2026	Mercredi 28/01/2026	Jeudi 29/01/2026	Vendredi 30/01/2026
E N T R É E S				
Cervelas vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>			Taboulé <i>Gluten</i>	Soupe aux légumes (carotte, poireau, navet, pomme de terre) <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
S A L A D E S				
Salade verte aux croutons <i>Gluten</i>	Haricots verts aux échalotes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>			
P L A T S				
Beignets de calamars <i>Gluten, Mollusques</i>	Couscous au poulet VF <i>Céleri, Gluten, Sulfites</i>		Poisson blanc PMD pané croustillant <i>Poissons, Gluten</i>	Filet de hoki PMD sauce citron <i>Crustacés, Poissons, Gluten, Lait</i>
Rougail saucisses <i>Sulfites</i>	Couscous végétal <i>Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfites</i>		Sauté de porc au poivre vert <i>Lait</i>	
G A R N I T U R E S				
Carottes au thym <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Légumes couscous <i>Céleri</i>		Pommes de terre lamelles sautées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Haricot beurre à l'ail <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
	Semoule <i>Gluten</i>			Purée de pomme de terre <i>Lait</i>
P R O D U I T S L A I T I E R S				
Fromage fondu Kiri <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts aux fruits <i>Lait</i>		Fromage frais Saint bricet <i>Lait</i>	Emmental <i>Lait</i>
			Tomme grise <i>Lait</i>	
D E S S E R T S				
Beignet à la pomme <i>Oeufs, Gluten</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Gâteau au chocolat <i>Oeufs, Gluten, Soja, Sulfites</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
B O U L A N G E R I E				
Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>		Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.