

Menus Milly la Forêt Maternelle

Semaine du 04 au 08 Novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
***	Endives et vinaigrette à la moutarde			Scarole vinaigrette miel et moutarde ancienne
Sauté de bœuf sauce paprika persil	***		Pizza au fromage 	Colin mariné à l'huile d'olive et citron vert 
***	Aiguillette de poulet sauce antillaise (carottes, patate douce)		***	***
Carottes et coquillettes semi complètes BIO 	Blé		(plat complet)	Chou fleur et riz
***	***		Petit fromage frais nature et sucre	***
Yaourt nature et sucre	***		Fruit	***
***	Mousse au chocolat °			Purée pomme coing
<i>Palmier</i>	<i>Pain et bâton de chocolat</i>		<i>Génoise roulée myrtille</i>	<i>Pain et miel</i>
<i>Jus de pomme</i>	<i>Lait</i>		<i>Compote pomme fraise</i>	<i>Fruit</i>
<i>Petit fromage frais aux fruits</i>	<i>Fruit</i>		<i>Lait</i>	<i>Fromage blanc fruité</i>



° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

Menus Milly la Forêt Maternelle

Semaine du 11 au 15 Novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié	<p>Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Omelette aux oignons et pommes de terre </p> <p>***</p> <p>Brocolis BIO </p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Crème dessert vanille</p>		<p><i>Vendée Globe</i></p> <p>Rillettes de sardine  VG : œuf dur mayonnaise</p> <p>***</p> <p>Jambon blanc* SP: Jambon de dinde</p> <p>***</p> <p>Haricots blancs</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Brioche et confit de poire </p>	<p>Chou blanc et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Nuggets de poisson davicroquettes  </p> <p>***</p> <p>Purée de courgettes à l'huile d'olive </p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Purée pomme abricot</p>
	<p>Madeleine</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Fruit</p>	<p><i>Pain et confiture</i></p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p><i>Jus de pomme</i></p>	<p><i>Pain et beurre</i></p> <p><i>Fruit</i></p> <p>Yaourt aromatisé</p>	



° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

Menus Milly la Forêt Maternelle

Semaine du 18 au 22 Novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Soupe tomate et vermicelles ***	Chou rouge et vinaigrette à la moutarde ***			Salade verte et vinaigrette à l'huile de noix ^(N) ***
Saucisse de Toulouse * SP : Saucisse de volaille ***	Sauce au thon, tomate et basilic ***		Omelette aux oignons et pommes de terre (tortilla plancha) ***	Sauce tartiflette, emmental et pommes de terre persillées ^(N) ***
Lentilles ***	Riz pilaf ***		Carottes ***	(plat complet) ***
	Yaourt nature et sucre ***		Saint Paulin ***	Fromage frais de campagne et miel
Fruit			Fruit	
Céréales aux pétales dorés	Pain et confiture		Pain et miel	Pain et bâton de chocolat
Lait	Fruit		Jus d'orange	Fruit
Purée pomme coing	Fromage blanc nature et sucre		Petit fromage frais nature et sucre	Lait

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus Milly la Forêt Maternelle

Semaine du 25 Novembre au 29 Novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Endives vinaigrette à la moutarde ***	***		Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde ***	Soupe carottes et muscade ***
Cordon bleu de dinde ***	Chili végétal aux haricots rouges ***		Sauce carbonara de lardons * SP : Sauce carbonara de dés de volaille ***	Parmentier au saumon et thon et purée de pommes de terre ***
Purée de patate douce ***	(plat complet) ***		Fusili BIO et fromage râpé ***	(plat complet) ***
***	Petit fromage frais nature et sucre ***		***	***
Mousse au chocolat ° ***	Fruit ***		Compote pomme banane allégée en sucre ***	Fruit ***
Pain et beurre Fruit Yaourt nature et sucre	Pain et pâte à tartiner Purée pomme fraise Yaourt à boire		Barre bretonne Lait chocolaté Purée pomme abricot	Biscuit tablette de chocolat Fruit Fromage blanc nature et sucre



° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

Menus Milly la Forêt Maternelle

Semaine du 02 au 06 Décembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Soupe tomate et pâtes alphabet 	Chou rouge et vinaigrette à la framboise 			Céleri remoulade
***	***		***	***
Aiguillette de poulet sauce au thym 	Sauté de porc* sauce champignon crémé SP : Sauté de dinde sauce champignon crémé		Riz et crème de lentilles corail au curry  	Calamars à la romaine 
***	***		***	***
Petits pois	Coquillettes semi complètes BIO 		(plat complet)	Haricots verts
***	***		***	***
***	***		Fromage fondu petit moulé nature	***
Fruit BIO 	Purée pomme fraise		Ile flottante	Millefeuilles 
Petit beurre	Pain au lait		Pain et beurre	Pain et bâton de chocolat
Petit fromage frais nature et sucre	Fruit		Fruit	Jus de pomme
Fruit	Yaourt à boire		Lait	Yaourt nature et sucre



° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus Milly la Forêt Maternelle

du 09 au 13 Décembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
***	***		Salade verte viniagrette à l'huile de noix	
Sauce bolognaise au bœuf	Tajine marocain  (pois chiche, patate douce, carottes) et Semoule		Jambon blanc * SP : Jambon de dinde	Colin pané au riz soufflé 
***	***		***	*** 
Torsades et fromage râpé	(plat complet)			Carottes et purée de pommes de terre
***	***		Pommes de terre et fromage raclette	***
Petit fromage frais aux Fruits BIO 	Camembert			Edam
***	***		***	***
Fruit	Fruit		Fromage blanc nature et miel	Fruit
***	***			
Madeleine	Pain et miel		Pain et beurre	Brioche
Lait chocolaté	Fromage blanc nature et sucre		Fruit	Jus d'orange
Purée pomme fraise	Sirop grenadine		Petit fromage frais nature et sucre	Yaourt nature et sucre



° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

Menus Milly la Forêt Maternelle

Semaine du 16 au 21 Décembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde				
***	***			***
Dés de colin à la portugaise (tomates, poivrons) et pommes de terre  	Sauté de dinde sauce aux olives			Pizza aux 3 fromages  
***	***			***
(plat complet)	Brocolis et Semoule		<i>Repas de Noël</i>	Salade verte
***	***			***
	Fromage blanc nature et sucre			Yaourt aromatisé
***	***			***
Mousse au chocolat °	Fruit			Fruit BIO 
Pain et beurre	Petit beurre		Biscottes et confiture	Pain et bâton chocolat
Fruit	Lait		Fruit	Lait
Fromage blanc nature et sucre	Purée pomme abricot		Lait aromatisé fraise	Purée de pomme



° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)