

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



# MENU MATERNELLES COURNONTERRAL



Tous nos potages sont réalisés à partir de légumes frais et de saison

Les repas de vos enfants sont élaborés à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale.



- Des produits **BIO**
- Des produits **DURABLES**
- Poisson **MSC**
- Viandes **FRANCAISES**

lundi 30 août	mardi 31 août	mercredi 01 septembre	jeudi 02 septembre	vendredi 03 septembre
<p><b>SALADE DE TOMATES</b> </p> <p>OMELETTE AUX PDT</p> <p><b>COURGETTES BRAISEES</b> </p> <p><b>FROMAGE BIO</b> </p> <p><b>YAOURT AROMATISE BIO</b> </p>	<p>COLESLOW</p> <p> ROTI DE VEAU AUX CHAMPIGNONS</p> <p>MELANGE DE CEREALES</p> <p>***** </p> <p><b>DES PASTEGUE A LA MENTHE</b> </p>	<p>FRIAND AU FROMAGE</p> <p>MOUSSAKA </p> <p><b>(BŒUF BIO)</b> </p> <p>*****</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p><b>MELON</b> </p> <p>FILET DE POULET AU JUS </p> <p><b>PATES BIO</b> </p> <p>(DONT RAPE)</p> <p>FLAN AU CAMEL</p>	<p><b>TABOULE (SEMOULE BIO)</b> </p> <p>POISSON PANE &amp; CITRON</p> <p><b>HARICOTS VERTS BIO</b> </p> <p><b>PETIT SUISSE BIO</b> </p> <p>FRUIT DE SAISON</p>

## GOUTERS

BRIOCHE  
FRUIT  
LAITAGE

BISCUIT  
LAITAGE  
COMPOTE

FRUIT  
PAIN  
FROMAGE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

En vert les produits issus de l'agriculture biologique.  
 En rouge les produits locaux



# MENU MATERNELLES COURNONTERRAL

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



Tous nos potages sont réalisés à partir de légumes frais et de saison

Les repas de vos enfants sont élaborés à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale.



- Des produits **BIO**
- Des produits **DURABLES**
- Poisson **MSC**

lundi 06 septembre	mardi 07 septembre	mercredi 08 septembre	jeudi 09 septembre	vendredi 10 septembre
<b>CAROTTES BIO RAPEES</b>	<b>SALADE DE TOMATES</b>	CAKE AUX OLIVES MAISON	SALADE DE BETTERAVES	<b>SALADE LENTILLES BIO</b>
SAUCISSE GRILLEE	TORTELLINIS RICOTTA & EPINARDS	POULET ROTI	SAUTE DE BŒUF	DOS DE COLIN SAUCE CITRONNEE
PUREE DE PDT	A LA CREME DE BASILIC	TIAN DE LEGUMES MAISON	<b>RIZ BIO</b>	<b>COURGETTES SAUTEES</b>
<b>FROMAGE AOP</b>	(DONT RAPE)	<b>FROMAGE BIO</b>	FROMAGE	YAOURT NATURE
<b>YAOURT AROMATISE BIO</b>	COMPOTE	FROMAGE BLANC & COULIS FRUITS	TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON

## GOUTERS

PAIN & CHOCOLAT  
LAITAGE  
FRUIT

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

En vert les produits issus de l'agriculture biologique.  
En rouge les produits locaux

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



## MENU MATERNELLES COURNONTERRAL



**CUISINE MAISON** api  
 Tous nos potages sont réalisés à partir de légumes frais et de saison

Les repas de vos enfants sont élaborés à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale.



Des produits **BIO**

Des produits **DURABLES**

Poisson **MSC**

lundi 13 septembre	mardi 14 septembre	mercredi 15 septembre	jeudi 16 septembre	vendredi 17 septembre
CŒURS PALMIERS, MAIS & OLIVES	SALADE COMPOSEE	<b>SALADE POIS CHICHES BIO</b>	<b>MELON</b>	<b>SALADE DE TOMATES</b>
<b>BOLOGNAISE (BŒUF BIO)</b>	SAUTE DE VEAU	<b>LONGE DE PORC AUX HERBES</b>	TARTE CHEVRE & COURGETTES	DOS DE LIEU SAUCE VIERGE
<b>PATES BIO</b> (DONT RAPE)	<b>RIZ BIO &amp; CAROTTES BIO</b>	RATATOUILLE	<b>TABOULE (SEMOULE BIO)</b>	PUREE DE BROCOLIS & PDT
<b>RAISIN NOIR</b>	<b>FROMAGE AOP</b>	FROMAGE	*****	<b>PETIT SUISSE BIO</b>
	CLAFOUTIS PRUNES	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AROMATISE	COMPOTE

GOUTERS

BISCUIT SEC  
FRUIT  
LAITAGE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

En vert les produits issus de l'agriculture biologique.  
 En rouge les produits locaux

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



## MENU MATERNELLES COURNONTERRAL



Tous nos potages sont réalisés à partir de légumes frais et de saison

Les repas de vos enfants sont élaborés à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale.



Des produits **BIO**

Des produits **DURABLES**

Poisson **MSC**

lundi 20 septembre	mardi 21 septembre	mercredi 22 septembre	jeudi 23 septembre	vendredi 24 septembre
SALADE VERTE, MAIS & DES FROMAGE	QUICHE LORRAINE	<b>BOULGOUR BIO A LA LIBANAISE</b>	<b>SALADE DE TOMATES</b>	CHOUX-FLEURS EN VINAIGRETTE
FALAFELS	ROTI DE DINDE SAUCE MIEL & CITRON	SAUMON A L'ANETH	JAMBON BRAISE SAUCE BARBECUE	MACARONADE DE BŒUF
SEMOULE & POEELE ORIENTALE	<b>HARICOTS VERTS BIO</b>	TOMBEE D'EPINARDS	POTATOES	<b>(PATES BIO)</b>
<b>FROMAGE BLANC BIO</b>	*****	<b>YAOURT NATURE BIO</b>	<b>FROMAGE AOP</b>	<b>FROMAGE BIO</b>
<b>POMME CUITE A LA CANNELLE</b>	SALADE DE FRUITS	TARTE AUX FRUITS	FLAN AU CHOCOLAT	<b>COUPE RAISINS</b>

### GOUTERS

FRUIT  
PAIN  
FROMAGE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

En vert les produits issus de l'agriculture biologique.  
En rouge les produits locaux



# MENU MATERNELLES COURNONTERRAL

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



Tous nos potages sont réalisés à partir de légumes frais et de saison

Les repas de vos enfants sont élaborés à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale.



- Des produits **BIO**
- Des produits **DURABLES**
- Poisson **MSC**

lundi 27 septembre	mardi 28 septembre	mercredi 29 septembre	jeudi 30 septembre	vendredi 01 octobre
TARTE AUX POIREAUX	SALADE VERTE & DES FROMAGE	<b>CAROTTES BIO</b> <b>RAPEES</b>	MOUSSE DE FOIE & CORNICHONS	<b>SALADE DE PATES BIO</b>
ROTI DE VEAU  A LA FORESTIERE	LASAGNES AUX LEGUMES	POULET BASQUAISE	PARMENTIER DE BŒUF AU POTIRON	POISSON A LA BORDELAISE
<b>RIZ BIO</b>	*****	<b>BLE BIO</b>	<b>(BŒUF BIO)</b>	GRATIN DE CHOUX-FLEURS
<b>FROMAGE AOP</b>		FROMAGE	<b>PETIT SUISSE BIO</b>	*****
<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>FROMAGE BLANC AUX FRUITS BIO</b>	CRUMBLE POMMES	ABRICOTS SIROP & COULIS FRUITS RGES	FRUIT DE SAISON
<b>GOUTERS</b>		<b>BISCUIT FRUIT LAITAGE</b>		

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

En vert les produits issus de l'agriculture biologique.  
En rouge les produits locaux