

# ECOLE MATERNELLE - SAINT ELME

Semaine 45 : du 2 au 6 Novembre 2020

Déjeuner

Plan alimentaire 3

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Mortadelle	Betteraves persillées		Céleri rémoulade aux abricots secs	Carottes râpées au citron
Plats	Escalope de dinde	Colin meunière		Chef's burger Cheese burger	Cervelas campagnard
Légumes & co	Petits pois cuisinés	Purée de p. de terre ***		Salade verte ***	Riz à la tomate ***
Dessert & co	Camembert bio	Yaourt ou fromage frais bio		Mimolette	Yaourt ou fromage frais bio
	Flan nappé caramel	Poire		Tarte au chocolat	Banane

Composition des plats :

Salade antillaise : riz, ananas, poivron

Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur



En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



# ECOLE MATERNELLE - SAINT ELME

Semaine 46 : du 9 au 13 Novembre 2020

Armistice

Déjeuner

Plan alimentaire 4

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Macédoine de légumes	Friand fromage		Pomelos	Salade coleslaw
Plats	Escalope de porc	Cordon bleu		Pizza	Croq épinard <sup>A</sup>
Légumes & co	Riz créole	Ratatouille		Salade verte	Pâtes papillons
Dessert & co	Vache qui rit	Yaourt ou fromage frais bio		Cantal	
	Pomme			Gâteau banane bio	Compote pomme banane

Composition des plats :

Salade fantaisie: céleri, ananas, pomme, raisins secs / Salade coleslaw: carottes, chou blanc mayonnaise / Salade mêlée: salade; maïs, croutons

Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur



En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



# ECOLE MATERNELLE - SAINT ELME

Semaine 47 : du 16 au 20 Novembre 2020



Escapade en Allemagne

Déjeuner

Plan alimentaire 5

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Salade arlequin	Carottes râpées		Kartoffelsalat	Haricots verts aux oignons rouges
Plats	Brochette de dinde	Penne à la carbonara		Beschwipster Huhn	Nuggets de poisson sauce cocktail
Légumes & co	Haricots verts persillés	***		Kohl	Potatoes
Dessert & co	Edam bio	Yaourt bio		Gouda bio	Yaourt ou fromage frais
	Barre bretonne	Pomme bio		Chausson aux pommes	

**Composition des plats :**

Salade arlequin: p. de terre, maïs, poivron / salade Marco Polo: pâtes, surimi, poivron / Kartoffelsalat: p. de terre / schweinbraten: Rôti de porc sauce aux prunes / Kirschmichel mit scokolade: clafoutis chocolat cerise noire

**Légende pictogrammes :**

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur



En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



# ECOLE MATERNELLE - SAINT ELME

Semaine 48 : du 23 au 27 Novembre 2019

Déjeuner

Plan alimentaire 1

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Céleri rémoulade	Saucisson à l'ail		Surimi sauce cocktail	Blé aux petits légumes
Plats	Brandade de poisson	Chausson de bœuf		Saucisse de Toulouse	Haché de veau savoyard
Légumes & co	Salade verte	Gratin brocolis		Lentilles bio	Chou bruxelles
Dessert & co	Vache qui rit Yaourt ou fromage frais bio			Cotentin	Yaourt ou fromage frais
		Crème dessert		Gâteau aux pommes	

Composition des plats :

Salade exotique: riz, ananas, poivrons / Salade colelaw: carotte, chou blanc mayonnaise

Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur



En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

# ECOLE MATERNELLE - SAINT ELME

Semaine 49 : du 30 Novembre au 4 Décembre 2020

Déjeuner

Plan alimentaire 2

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Riz mimolette ciboulette	Feuilleté viande		Iceberg croutons maïs	Salami
Plats	Pdt farcie	Sauté de porc sauce charcutière		Jambon	Poisson pané
Légumes & co	Epinards béchamel	Petits pois		Ecrasé de pomme de terre	Gratin chou fleur
Dessert & co	Edam bio			Carré fromager	
	Mousse au chocolat	Poire bio		Beignet	Clémentines

Composition des plats :

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs /

Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur



En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !




# ECOLE MATERNELLE - SAINT ELME

Semaine 50 : du 7 au 11 Décembre 2020

Déjeuner

Plan alimentaire 3

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Pâté de campagne	Chou-fleur à la grecque		Carottes râpées au cumin	Salade mimosa
Plats	Pavé de colin	Bolognaise		Escalope de porc aigre douce	Nuggets de blé  Escalope viennoise
Légumes & co	Haricots verts	Coquillettes bio		Pdt rôti	Ratatouille
Dessert & co	Camembert bio			Carré fromager	Yaourt ou fromage frais
	Cocktail de fruits au sirop	Pomme bio		Mousse à la mangue	

## Composition des plats :

Salade fantaisie: céleri, ananas, pomme, raisin/ Salade strasbourgeoise: p. de terre, oignons, cornichons, saucisse de Strasbourg /Salade antillaise: riz, ananas, poivrons

## Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur



En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !


# ECOLE MATERNELLE - SAINT ELME

Semaine 51 : du 14 au 18 Décembre 2020

REPAS DE NOEL

Déjeuner

Plan alimentaire 4

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Chou rouge vinaigrette	Carottes râpées		Mousse de canard et toast	Betteraves et menthe
Plats	Merguez	Colin meunière		Sauté de dinde au pain d'épices	Chili con carne
Légumes & co	Légumes couscous Semoule dorée	Lentilles cuisinées		Pommes noisettes	Riz créole
Dessert & co	Tomme grise	Yaourt ou fromage frais		Bûchette mi-chèvre	
	Kiwi		Clémentines Bûche de Noël	Flan nappé caramel	

Composition des plats :

Salade Western: haricots rouges, maïs, poivrons / Salade arlequin: p. de terre, maïs, poivron / Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise

Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur



En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

