



Le Vésinet (Maternelle)

Menus du 05/04/2021 au 09/04/2021



Menu de la semaine

Lundi


Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi


Menu végétarien

 Salade verte bio
vinaigrette moutarde

—
Pâtes, tomate de ratatouille et
lentilles corail
et emmental râpé


—
Lacté saveur vanille

—
Biscuit Pompon
Fromage blanc nature
Fruit frais

 Sauté de boeuf charolais façon
orientale

 Pommes de terre bio

—
Assiette de fromages

 Cantal aop
Tomme noire

—
Assiette de fruits frais

—
Baguette
Barre de chocolat
Coupelle de purée de poires

Taboulé
et cheddar

—
Poisson pané frais
et quartier de citron
Petits pois extra fins

 Assiette de fruits bio


—
Viennoiserie
Yaourt à la pulpe de fruits
Jus de pommes

Dessert de printemps

Carottes râpées
TOMME BLANCHE (ACCOMP.)
Vinaigrette au fromage frais et
vinaigre de xérés

—
Boulettes au mouton sauce
provençale

 Jardinière et riz bio

 Moelleux au chocolat et
pépites du chef (farine locale)

—
Baguette
Pointe de Brie
Fruit frais

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Charolais



Plat du chef

la cantine pas pareille



Le Vésinet (Maternelle)

Menus du 12/04/2021 au 16/04/2021




Menu de la semaine

Lundi

Courmentier de poisson

Assiette de fromages
Saint Paulin
Mimolette

 Pomme bio de producteur local

Jus d'oranges

Baguette
Confiture de prunes
Petit fromage frais aux fruits

Mardi

Mâche
vinaigrette moutarde


 Bolognaise de boeuf charolais

 Pennes bio

Petit fromage frais nature

Viennoiserie
Yaourt nature
Fruit frais

Mercredi

 Salade de pommes de terre bio
et dés d'emmental
vinaigrette moutarde


Nuggets de poulet
Epinards branches en béchamel


Mousse au chocolat au lait

Baguette
et beurre
Miel
Fruit frais

Jeudi

***Amuse-Bouche: Ketchup de
carotte***

 Emincé d'endives bio
et dés de fromage de chèvre
Vinaigrette au fromage blanc

 Sauté de veau lr sauce aux
hortillons (poireaux, oseille, céleri,
crème fraîche, oignon)
Carottes bâtonnets


Tarte au flan

Muffin tout chocolat
Yaourt à boire aromatisé fraise
Fruit frais

Vendredi

Menu végétarien

Salade de pâtes à l'orientale
(farfalline, concombre, tomate,
menthe, cumin)

 Fondant au fromage de brebis
du chef
Salade verte
vinaigrette moutarde

 Assiette de fruits bio

Baguette
Pâte à tartiner
Lait demi écrémé

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique

Charolais

Label Rouge

Plat du chef

la cantine pas pareille





Le Vésinet (Maternelle)

Menus du 19/04/2021 au 23/04/2021



Menu de la semaine

Lundi

Concombre local en rondelles
 et maïs bio
 et dés de cantal aop
 vinaigrette au basilic


Saucisse de Strasbourg*
Francfort de volaille

Purée de céleri et pommes de terre

Abricots au sirop

Baguette
 Edam
 Fruit frais

Mardi


Sauté de saumon sauce citron
 Riz semi-complet bio


Assiette de fromages
 Coulommiers
 Carré

Assiette de fruits frais

Galette géante
 Coupelle de purée de pommes et pruneaux
 Briquette de lait fraise

Mercredi

 Salade de tomates bio et gouda
 vinaigrette moutarde

 Sauté de boeuf charolais
 sauce origan tomate
 Gratin de brocolis

Gâteau basque

Baguette
 Barre de chocolat au lait
 Fruit frais

Jeudi


Menu végétarien

 Omelette bio
 Mayonnaise
 Ketchup


Frites au four


Bleu

Assiette de fruits frais

 Gâteau de maïs du chef
 Yaourt aromatisé
 JUS MULTIFRUIT (GOUTER)

Vendredi

 Guacamole au fromage blanc bio du chef
 Chips de maïs

 Poulet Ir rôti au jus
 Ratatouille et semoule

Fruit frais

Baguette
 Confiture d'abricots
 Briquette de lait chocolaté

inspirations
 Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique

Appellation d'Origine Protégée

Charolais

Label Rouge

Plat du chef

la cantine pas pareille



Le Vésinet (Maternelle)

Menus du 26/04/2021 au 30/04/2021



Menu de la semaine

Lundi

Menu végétarien

Salade de riz, tomate et mozzarella

Nuggets de blé

Poêlée de haricots verts, brocolis, champignons

Assiette de fruits bio

Baguette

Pâte à tartiner

Jus de pommes

Mardi

Sauté de porc* façon fermière (carotte, petit pois, oignon)

Sauté de dinde lbr façon fermière

Purée d'épinards et pommes de terre bio

Saint Paulin

Fruit frais

Cake breton en barre

Yaourt à boire aromatisé fraise

Jus d'orange

Mercredi

Concombre bio tzaziki

Escalope de dinde lbr sauce crème aux champignons
Torsades

Crème dessert au chocolat

Baguette

Gelée de groseille

Fruit frais

Jeudi

Rôti de boeuf charolais froid
Condiment choron

Courgettes bio et riz bio

Assiette de fromages

Munster aop
Bûche de chèvre

Assiette de fruits frais

Jus de raisins (100 % jus)

Viennoiserie

Coupelle de purée de poires

Lait demi écrémé

Vendredi

Salade de mâches et betteraves rouges bio
Vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne

Meunière colin d'Alaska frais et quartier de citron
Flan de tomate, chèvre et organ

Yaourt nature local bio Quart de lait
Coulis de fruits rouges

Baguette

Camembert

Fruit frais

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Charolais



Label Rouge

la cantine pas pareille