Menus réalisés par notre Chef en collaboration avec une diététicienne diplômée

Saint Gabriel maternelles

Sem. 38 - 15/09/2025 au 21/09/2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Mirepoix de légumes	Tranche de melon charentais		Mirepoix de concombres à la féta	Bolée de betteraves vinaigrette
Blanc de poulet à la crème	Pièce de boeuf hachée		Sauté de veau aux olives	Filet de lieu à la crème d'aneth
Brocolis en persillade	Gnocchi au pesto		Carottes braisées	Riz créole
Coquillettes à l'huile d'olive	Légumes à la provençale		Semoule au beurre	Poêlée de légumes frais du moment
Fruits frais de saison	Liegeois vanille		Gâteau au yaourt aux pépites de chocolat de notre chef	Fruits frais de saison

Menus réalisés par notre Chef en collaboration avec une diététicienne diplômée

Saint Gabriel maternelles

Sem. 39 - 22/09/2025 au 28/09/2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Julienne de carottes fraîches et vinaigrette	Houmous aux poivrons grillés & son toast		Bolée de concombre vinaigrette	Tarte au fromage
Paupiette de veau au paprika	Cordon bleu de dinde		Palette de porc à la diable	Bolognaise végé
Farfalles au beurre demi-sel	Courgettes braisées		Chou fleur en persillade	Blé pilaf
Haricots verts en persillade	Semoule safranée		Penne rigate à l'huile d'olive	Aubergines grillées
Fruits frais de saison	Moelleux maison aux prunes sans noyaux STP Merci		Yaourt à la vanille	Compote tous fruits

Menus réalisés par notre Chef en collaboration avec une diététicienne diplômée

Saint Gabriel maternelles

Sem. 40 29/09/2025 au 05/10/2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Feuilleté Hot Dog	Salade d'avocat vinaigrette		Quiche du chef aux trois fromages	Bolée de betteraves vinaigrette
Paleron de boeuf braisé	Nuggets de blé		Salade verte fraîche	Filet de lieu et son crémeux de citron
Pommes de terre fraîches façon boulangère	Poêlées de légumes		Risotto de la maison	Courgettes braisées
Poêlée de champignons de Paris en persillade	Macaronis		Fromage	boulgour créole
Fruits frais de saison	Riz au lait maison et son caramel		Compote pomme	Eclair au chocolat

Menus réalisés par notre Chef en collaboration avec une diététicienne diplômée

Saint Gabriel maternelles

Sem. 41 06/10/2025 au 12/10/2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Mirepoix de légumes frais mayonnaise	Duo de saucisson		Salade de concombres ciboulette	Aiguillettes de poisson pané
Jambon blanc découenné dégraissé	Pièce de rôti de dinde frais au jus		Sauté de veau au chorizo	Petits légumes frais
Écrasé de pommes de terre fraîches de la maison	Jeunes carottes fraîches braisées		Riz pilaf	Pâtes
Haricots plats en persillade	Semoule au beurre		Brocolis	Fromage
Coupe de fromage blanc à la confiture de myrtilles	Crêpes au sucre		Coupe d'abricots au sirop	Bavarois maison aux fruits rouges

Menus réalisés par notre Chef en collaboration avec une diététicienne diplômée

Saint Gabriel maternelles

SEMAINE DU GOÛT

Sem. 42 13/10/2025 au 19/10/2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Soupe tourin tomate	Bolée de betteraves vinaigrette		Saucisson	Flammenkueche du chef
Saute de canard du Chef à l'orange	Truffade		La véritable carbonnade flamande	Choucroute de la mer
Haricots verts (ss persillade)	Salade verte fraîche		Farfalles au beurre demi-sel	
Riz créole	Poêlée de légumes paysanne		Carottes fraîches en persillade	Pommes de terre vapeur fraiches
Tartes aux pommes	Fruits frais de saison		Coupe de fromage blanc et son croustillant de gaufre	Compote