

# Notre dame des oiseaux Maternelle

## Menu du Lundi 4 Mai au Jeudi 7 Mai 2026

	Repas végétarien	Animation Japon / Manga
Lundi 4 Mai	Mardi 5 Mai	Jeudi 7 Mai
Céleri rave sauce rémoulade	Tomates , Vinaigrette	Salade de carottes et chou blanc au vinaigre de riz
Escalope Viennoise , Sauce tomate basilic	Chili sin carne <b>pois BIO</b>	Poulet teriyaki
Tortis HVE	Riz créole	Légumes à la japonaise
Fromage	Fromage	Laitage
Yaourt aux fruits	Fruits de saison	Sponge cake Japonais










Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# Notre dame des oiseaux Maternelle

## Menu du Lundi 11 Mai au Mardi 12 Mai 2026

Lundi 11 Mai	Mardi 12 Mai
 Salade de haricots rouges aux oignons , Vinaigrette	 Tomates , Vinaigrette
Sauté de poulet au curry	Escalope de porc , Jus de viande lié aux herbes
 Ratatouille du chef	 Frites
 Laitage	Fromage
 Compote de pommes et cassis	 Fruits de saison



Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# Notre dame des oiseaux Maternelle

## Menu du Lundi 18 Mai au Vendredi 22 Mai 2026

	Repas végétarien		
Lundi 18 Mai	Mardi 19 Mai	Jeudi 21 Mai	Vendredi 22 Mai
Saucisson à l'ail , Cornichons	Œuf dur mayonnaise	Tomates mozzarella , Vinaigrette	Bâtonnets de concombres , Sauce fromage blanc ciboulette
Escalope de dinde , Sauce à la crème	Saucisse végétale au blé et pois , Sauce rougail	Sauté de bœuf aux carottes	Filet de <b>hoki MSC</b> , Sauce curry coco
Ratatouille du chef	Riz créole	Aubergines grillées	<b>Semoule HVE</b> au beurre
Fromage	Fromage	Laitage	Fromage
Suisse aromatisé	Liégeois à la vanille	Moelleux aux abricots	Fruits de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



# Notre dame des oiseaux Maternelle

## Menu du Mardi 26 Mai au Vendredi 29 Mai 2026

	Repas végétarien	
Mardi 26 Mai	Jeudi 28 Mai	Vendredi 29 Mai
Tomates , Vinaigrette à la ciboulette	Melon	Rosette lyonnaise et cornichons
Jambon blanc	Cordon bleu végétarien	Filet de <b>hoki MSC</b> , Sauce provençale
Haricots verts	courgettes sautées à l'ail	Ratatouille du chef
Fromage	Laitage	Fromage
Coupe de fraises	Quatre quart du Chef aux framboises	Salade de fruits du chef






Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# Notre dame des oiseaux Maternelle

## Menu du Lundi 1 Juin au Vendredi 5 Juin 2026

Repas végétarien				
Lundi 1 Juin	Mardi 2 Juin	Jeudi 4 Juin	Vendredi 5 Juin	
 Melon	Friand au fromage	 Tomates , Vinaigrette	Pâté de campagne , Cornichons	
 Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes	Sauté de poulet aux olives	Hachis Parmentier du chef	Filet de <b>colin MSC</b> , Sauce à l'oseille	
	 Haricots beurre à l'ail		 Ratatouille du chef	
Fromage	 Laitage	Fromage	Fromage	
 Bâtonnet de glace au chocolat	 Fruits de saison	 Crêpe à la confiture de fraise du chef	 Fruits de saison	

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# Notre dame des oiseaux Maternelle

## Menu du Lundi 8 Juin au Vendredi 12 Juin 2026

Lundi 8 Juin	Mardi 9 Juin	Jeudi 11 Juin	Vendredi 12 Juin
Salade de perles de pâtes au <b>surimi MSC</b>	Melon	Tomates au basilic , Vinaigrette	Lentilles corail façon houmous au persil et son toast
Escalope de porc , Sauce miel moutarde	Sauté de poulet coulis de tomates basilic	Tajine boulettes végétales	Calamars à la romaine , Sauce provençale
Tomates à la provençale	<b>Farfalles HVE</b>	Boulgour tomate	courgettes sautées à l'ail
Fromage	Fromage	Fromage	Laitage
Fruits de saison	Crème dessert praliné	Far breton aux pommes	Salade de fruits du chef

Repas végétarien



Bon Appétit

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# Notre dame des oiseaux Maternelle

## Menu du Lundi 15 Juin au Vendredi 19 Juin 2026

Lundi 15 Juin	Repas végétarien Mardi 16 Juin	Jeudi 18 Juin	Vendredi 19 Juin
Salade verte , Vinaigrette	Concombres , Vinaigrette	Melon	Salade de riz, maïs et poivrons , Vinaigrette
Escalope de dinde , Sauce crème	Nuggets végétariens , Sauce tartare	Bolognaise au boeuf	Filet de <b>colin MSC</b> , sauce à l'aneth
Petits pois au jus	Pommes de terre persillées	<b>Pennes HVE</b>	Gratin de courgettes
Fromage	Fromage	Laitage	Laitage
Ile flottante et crème anglaise	Yaourt aux fruits	Clafoutis aux bigarreaux	Smoothie bananes et fruits rouges

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



# Notre dame des oiseaux Maternelle

## Menu du Lundi 22 Juin au Vendredi 26 Juin 2026

Repas végétarien			
Lundi 22 Juin	Mardi 23 Juin	Jeudi 25 Juin	Vendredi 26 Juin
Pastèque	Taboulé ( <b>semoule HVE</b> )	Salade grecque à la <b>feta AOP</b>	Friand au fromage
Tortellini ricotta épinards	Sauté de bœuf au paprika	Jambon braisé	Moussaka de thon aux légumes
	Frites	Petits pois aux oignons	Salade verte , Vinaigrette
Laitage	Fromage	Fromage	Laitage
Donut	Coupe de fraises et son crumble	Millefeuille de génoise à la confiture d'abricot	Coupe de fraises



Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# Notre dame des oiseaux Maternelle

## Menu du Lundi 29 Juin au Vendredi 3 Juillet 2026

Lundi 29 Juin	Mardi 30 Juin	Jeudi 2 Juillet	Vendredi 3 Juillet
Pastèque	Melon		
Sauté de porc au caramel	Pizza aux trois fromages		
Brocolis aux oignons	Salade verte		
Fromage	Laitage	Fromage	Laitage
Smoothie bananes et fruits rouges	Bâtonnet de glace au chocolat		



Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.