

# ÉCOLE MATERNELLE SAINT GERMAINE

 Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

 **PRODUITS BIO**  
 **PÊCHE DURABLE**

 **PRODUITS LABELISÉS**  
 **PRODUITS LOCAUX**

 **MENU VÉGÉTARIEN**  
 **GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**

 **DESSERTS MAISON**  
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 08 mai	mardi 09 mai	mercredi 10 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai
<b>FERIE</b>		<b>CONCOMBRE VINAIGRETTE</b>	<b>SALADE DE TOMATES MOZZARELLA/BASILIC</b>	
	<b>STEAK HACHÉ DE VEAU</b>	<b>OMELETTE AU FROMAGE</b>	<b>SAUTÉ DE PORC AU CAMEL</b>	<b>FILET MEUNIER ET CITRON</b>
	<b>POMMES RISSOLÉES</b>	<b>HARICOTS BEURRE AN PERSILLADE</b>	<b>SEMOULE</b>	<b>PETITS POIS À L'ÉTUVÉ</b>
	<b>FROMAGE</b>			<b>FROMAGE</b>
	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>ECLAIR AU CHOCOLAT</b>	<b>PÊCHE FAÇON MELBA</b>	<b>CRUMBLE AUX POMMES CAMELISÉES DU CHEF</b> 

## ECOLE MATERNELLE SAINT GERMAINE

 Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.



lundi 15 mai	mardi 16 mai	mercredi 17 mai	jeudi 18 mai	vendredi 19 mai
SALADE DE COQUILLETTE AU THON	LE PAN CON TOMATE		FERIE	PONT
JAMBON BLANC	PAELLA AU POULET	PAUPIETTE DE VEAU À LA CRÈME		
ECRASEE DE POMMES DE TERRE FRAICHES	(PLAT COMPLET)	RATATOUILLE FRAICHE		
		FROMAGE		
FROMAGE BLANC STRACCIATELLA	CUAJADA AU YAOURT	SALADE DE FRUITS FRAIS		



## ECOLE MATERNELLE SAINT GERMAINE

 Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

 **PRODUITS BIO**  
 **PÊCHE DURABLE**

 **PRODUITS LABELISÉS**  
 **PRODUITS LOCAUX**

 **MENU VÉGÉTARIEN**  
 **GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**

 **DESSERTS MAISON**  
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 22 mai	mardi 23 mai	mercredi 24 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai
<b>BETTERAVES AUX ÉCHALOTES</b>		<b>MELON</b>	<b>TOMATE FETA VINAIGRETTE</b>	<b>CONCOMBRE À LA CRÈME</b>
<b>COUSCOUS AUX BOULES D'AGNEAU</b>	<b>ROTI DE PORC LAQUÉ AU MIEL</b>	<b>CORDON BLEU</b>	<b>NUGGET VÉGÉTARIEN</b>	<b>MOULES MARINIÈRES</b>
<b>SEMOULE ET LEGUMES COUSCOUS</b>	<b>HARICOTS PLATS À LA TOMATE</b>	<b>POELÉE DE LÉGUMES DE SAISON</b>	<b>GRATIN DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE FRAICHES</b>	<b>FRITES</b>
	<b>FROMAGE</b>	<b>YAOURT AU FRUITS</b>		<b>FROMAGE BLANC SURCRÉ</b>
<b>CARPACCIO D'ANANAS</b>	<b>GLACE VANILLE FRAISE</b>		<b>MARBRE AU CHOCOLAT DU CHEF</b> 	

## ECOLE MATERNELLE SAINT GERMAINE

 Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.



lundi 29 mai	mardi 30 mai	mercredi 31 mai	jeudi 01 juin	vendredi 02 juin
<b>FERIE</b>	<b>TRANCHE DE MELON</b>		<b>SALADE GRECQUE</b>	
	<b>SAUTE DE PORC AU CURRY</b>	<b>HAUT DE CUISSE DE POULET ROTIE</b>	<b>MAC AND CHEESE</b>	<b>POISSON PANÉ CITRON</b>
	<b>RIZ PILAFF</b>	<b>PRINTANNIERE DE LEGUMES</b>	<b>(PLAT COMPLET)</b>	<b>EPINARDS BÉCHAMEL</b>
		<b>YAOURT AROMATISE</b>		<b>FROMAGE</b>
	<b>MOUSSE CHOCOLAT DU CHEF</b> 	<b>SMOOTHIE DE FRUITS ROUGES</b>	<b>SALADE DE FRUITS FRAICHE</b>	<b>GATEAU AUX POMMES DU CHEF</b> 



## ÉCOLE MATERNELLE SAINT GERMAINE

 Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.



lundi 05 juin	mardi 06 juin	mercredi 07 juin	jeudi 08 juin	vendredi 09 juin
CONCOMBRE A LA CREME	OEUF MIMOSA	TABOULE	FRIAND AU FROMAGE	
SAUCE CARBONARA	CREPE AU FROMAGE	ESCALOPE VIENNOISE	SAUCISSE DE TOULOUSE	FILET DE COLIN SAUCE CITRON
FARFALLES	RATATOUILLE MAISON	HARICOTS VERTS PERSILLES	PETIT POIS CAROTTES AU JUS	BLÉ PILAFF
		YAOURT SUCRÉ		FROMAGE
FROMAGE BLANC AU CAMEL	GATEAU AU CHOCOLAT DU CHEF 		GLACE	DUO DE MELON



## ECOLE MATERNELLE SAINT GERMAINE



**PRODUITS BIO**

**PÊCHE DURABLE**



**PRODUITS LABELLISÉS**

**PRODUITS LOCAUX**



Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.



**MENU VÉGÉTARIEN**



**GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**



**DESSERTS MAISON**



**NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 12 juin	mardi 13 juin	mercredi 14 juin	jeudi 15 juin	vendredi 16 juin
<b>SALADE DE PÂTES COMPOSÉE</b>	<b>PATÉ DE CAMPAGNE CORNICHON</b>	<b>SALADE TOMATES CIBOULETTE</b>		<b>TRANCHE DE MELON</b>
<b>OMELETTE AUX FINE HERBES</b>	<b>PILON DE POULET BASQUAISE</b>	<b>SAUCE BOLOGNAISE</b>	<b>CHIPOLATAS</b>	<b>CALAMAR A LA ROMAINE</b>
<b>PIPERADE ET POMMES DE TERRE RISSOLEES</b>	<b>RIZ</b>	<b>SPAGHETTIS</b>	<b>DUO DE CHOUX</b>	<b>RATATOUILLE DU CHEF</b>
		<b>YAOURT AROMATISÉ</b>	<b>FROMAGE</b>	<b>FROMAGE BLANC SUCRÉ</b>
<b>SMOOTHIE AUX FRUITS DU VERGER DU CHEF</b> 	<b>SALADE DE FRUITS FRAIS</b>		<b>TARTE AUX FRUITS DU CHEF</b> 	



## ÉCOLE MATERNELLE SAINT GERMAINE



**PRODUITS BIO**

**PÊCHE DURABLE**



**PRODUITS LABELLISÉS**

**PRODUITS LOCAUX**



Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.



**MENU VÉGÉTARIEN**

**GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**



**DESSERTS MAISON**

**NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 19 juin	mardi 20 juin	mercredi 21 juin	jeudi 22 juin	vendredi 23 juin
CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	TRANCHE DE PASTÈQUE	CAKE AUX OLIVES		COLESLAW
SAUTE DE PORC TANDOORI	BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE	CORDON BLEU	PILON DE POULET ROTIS	CHEESEBURGER
RIZ CRÉOLE	COQUILLETTE	TOMATES PROVENÇALES	CAROTTES FRAICHE VICHY	FRITES
	YAOURT AROMATISÉ		FROMAGE	
LIEGOIS CHOCOLAT		FRUIT DE SAISON	FLAN PATISSIER DU CHEF 	GLACE VANILLE



## ÉCOLE MATERNELLE SAINT GERMAINE

 Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.



lundi 26 juin	mardi 27 juin	mercredi 28 juin	jeudi 29 juin	vendredi 30 juin
TRANCHE DE MELON			SALADE GRECQUE	TRANCHE DE PASTÈQUE
COTE DE PORC AU JUS	TORTELLINI ÉPINARD RICOTTA	COLOMBO DE POULET	PILON DE POULET TEX MEX	FILET COLIN SAUCE AU CITRON
RATATOUILLE		PRINTANNIERE DE LEGUMES	Frites	RIZ JAUNE
	FROMAGE	FROMAGE		
CRUMBLE AUX POMMES DU CHEF 	SALADE DE FRUITS	CREME DESSERT VANILLE	FRUIT DE SAISON	DESSERT DU JOUR

