

LA SENTINELLE - MATERNELS



08-05 Au 14-05-2023
SEMAINE DES PAYS
EUROPEENS

15-05 Au 21-05-2023

22-05 Au 28-05-2023

29-05 Au 04-06-2023

05-06 Au 11-06-2023

12-06 Au 18-06-2023

19-06 Au 25-06-2023

26-06 Au 02-07-2023

03-07 Au 09-07-2023

lundi

Betterave vinaigrette
Egréné de boeuf (BIO)
à la bolognaise
Fromage râpé
Pâtes
Egréné végétal + sauce
tomate
Maroilles
Fruit du jour

Carottes râpées
Omelette nature (BIO)
Ratatouille de légumes
Coeur de blé
Petit cotentin nature
Flan saveur chocolat

Céleri aux pommes
Curry de poulet
Semoule
Curry de pois
chiches à la pulpe de tomate
(BIO)
Camembert
Fromage blanc au spéculoos

Carottes cuites au
curry
Rôti de porc* label
sauce charcutière
Fromage râpé
Pâtes (BIO)
Rôti de dinde sauce
charcutière
Croustillant au fromage
Fraidou
Fruit du jour

Concombre vinaigrette
Sauté de dinde sauce aux
herbes
Epinards hachés cuisinés
Pommes boulangères
Fricassé de colin sauce
herbes
Gouda
Fromage blanc au daim
(BIO)

Coleslaw
Gratin de pâtes carbonara
Fromage râpé
Gratin de pâtes au
fromage sauce tomate
St Morêt
Crème dessert caramel

Macédoine mayonnaise
Hachis parmentier
(BIO)
Parmentier végétarien
(égréné végétal, purée,
brunoise légumes)
Pont l'Evêque
Fruit du jour

mardi

ALLEMAGNE
Macédoine mayonnaise
Saucisse de Francfort* et
son jus
Pommes vapeurs
Chou choucroute
Saucisse de volaille et son jus
Roulé végétal et son jus
Pont l'Evêque
Fruit du jour

Salami danois* et
cornichon
Oeufs durs mayonnaise
fricassée de poisson sauce
crustacé
Haricot vert
Gratin Dauphinois
(BIO)
Fripons
Yaourt nature sucré

Céleri rémoulade
Rôti de porc* label
sauce au thym
Chou fleur au beurre
(BIO)
Pommes boulangères
Rôti de dinde sauce au thym
Nem aux légumes sauce
au romarin
Saint Nectaire
Fruit du jour

Maïs vinaigrette
Tortelloni provençale
(BIO)
Fromage râpé
Cantal
Spécialité pomme pêche

Salade de pâtes aux petits
légumes
Cordon bleu (volaille)
Aiguillette de volaille (BIO)
Petits pois carottes (BIO)
Carré fromage fondu
Pont l'Evêque
Fruit du jour

Pâté forestier* et
cornichons
Maquereau à la tomate
Aiguillette de volaille sauce
catalane
Semoule
Poêlée de poivrons
Oeufs durs sauce blanche
Carré de l'Est
Yaourt aromatisé (BIO)

Pastèque
Egréné de boeuf à la
bolognaise
Fromage râpé
Pâtes
Lentilles sauce tomate
façon bolognaise (BIO)
Tartare nature
Compote de pomme

Saucisson à l'ail* et
cornichon
Rillettes de thon
Emincé de volaille (BIO)
sauce paprika
Pommes vapeurs
Piperade
Falafel quinoa sauce
Tomate
Saint Nectaire
Fruit du jour

Potage tomates
Cordon bleu (volaille)
Carottes vichy
Riz (BIO)
Carré fromage fondu
Petit suisse aux fruits
Brownies

mercredi

BELGIQUE
Salade d'endives aux noix
Emincé de volaille sauce
waterzooï
Riz (BIO)
Brocolis
Galette de quinoa à la
provençale sauce crème
Coulommiers
Gaufre Liégeoise

Concombre vinaigrette
(BIO)
Emincé de porc*
label sauce à la sauge
Carottes vichy
Lentilles aux oignons
Emincé de volaille sauce à la
sauge
Bouchée de blé et pois au
pisto jus de 4 épices
Tomme des Pyrénées
Spécialité pomme poire

Salade aux segments de
mandarine
Aiguillette de volaille sauce
catalane
Fromage râpé
Pâtes (BIO)
Cassolette de poisson à la
provençale
Samos
Yaourt au fruit mixé

Concombre sauce aux
fines herbes
Boulettes de boeuf sauce
cumin
Chili
Semoule
Haricot vert
Palet de pois chiche et
betteraves sauce brune
Tomme (BIO)
Fruit du jour

Carottes râpées à l'orange
(BIO)
Paupiette de veau sauce au
cumin
Fromage râpé
Pâtes
Pépites de colin dorées aux 3
céréales sauce pita
Emmental
Liégeois chocolat

Melon (BIO)
Sauté de boeuf à la
milanaise
Riz
Bouchée de légumes du
soleil sauce milanaise
Cantadou
Ile flottante

Haricot beurre vinaigrette à
l'échalote
Saucisse de Strasbourg*
sauce aux oignons
Chevriers verts à la tomate
Saucisse de volaille sauce
aux oignons
Roulé végétal sauce
oignons
Cantal
Fruit du jour

Tomate sauce ciboulette
(BIO)
Boulettes de boeuf sauce
forestière
Poêlée de champignons
Coeur de blé
Galette de boulgour, pois
chiche et emmental à
l'orientale sauce forestière
Fripons
Ananas au sirop

Salade verte et maïs
vinaigrette
Pavé au veau haché sauce
poivrade
Pommes rissoolées
Haricot vert ail et fines
herbes
Poêlée de colin doré au
beurre sauce tartare
Brie (BIO)
Fruit du jour

jeudi

ITALIE
Tomate mozzarella
Pâtes à la napolitaine
(BIO)
Parmesan râpé
St Morêt
Fruit du jour

Tomates sauce basilic
Pépites de colin dorées aux 3
céréales sauce crème
Epinards hachés cuisinés
Riz (BIO)
Petit suisse sucré
Flan pâtissier

Crêpe au fromage
Cheese burger
Frites
Cheese végétarien
Vache qui rit
Fruit du jour

Macédoine mayonnaise
Fricassée de moules et
poisson sauce dieppoise
Frites
Gouda (BIO)
Fruit du jour

**LA FÊTE DES FRUITS ET
LEGUMES FRAIS**
tomates (BIO) sauce
fenouil
Quiche aux fromages
Haricot vert
Petit suisse sucré
Tiramisu

Céleri rémoulade (BIO)
Filet de merlu sauce au
citron
Carottes vichy
Riz (BIO)
Cantafrais
Eclair au chocolat

Julienne de betterave cuite
Jambon blanc*
Ecrasée de pomme de
terre
Duo de Courgettes
Jambon dinde
Pavé de colin sauce à l'aneth
Rondelé (BIO)
Fruit du jour

Concombre vinaigrette
(BIO)
Nuggets de poisson
Salade de Pâtes (garniture
froide)
Fromage frais nature (carré
croc lait)
Fromage blanc aux mille
couleurs

vendredi

IRLANDE
Coleslaw
Poisson meunière façon fish
and chips
Frites
Tomme blanche
Fromage blanc (BIO) et
son coulis de fruits rouge

Macédoine mayonnaise
Steak haché de boeuf VBF
sauce ketchup
Frites
Galette de soja aux petits
légumes sauce ketchup
Brie (BIO)
Fruit du jour

Tomate au persil
Beignets de calamar à la
romaine
Sauce béarnaise
Riz (BIO)
Courgettes ail et persil
Tartare aux noix
Beignet à la pomme

Concombre sauce bulgare
(BIO)
Lasagne de boeuf VBF
Lasagne de légumes
Yaourt aromatisé
cake aux pépites de
chocolat maison

Céleri vinaigrette
Poisson meunière sauce
crème
Pommes vapeurs (BIO)
Maroilles
Fruit du jour

Cocarde tricolore (BIO)
(salade, tomate, concombre)
Cheese burger
Frites
Mayonnaise (dosette)
Cheese végétarien
Coulommiers
Fruit du jour

Carottes râpées persillées
Thon à la tomate
Fromage râpé
Pâtes (BIO)
Edam
Tarte normande maison

REPAS FROID
Céleri rémoulade
Assiette de charcuterie*
(terrine de lapin, pâté de tête,
mortadelle et rosette)
Taboulé à l'oriental
Pavé de colin sauce crème
Moelleux abricot
Compote de pomme

Bio VBF Végétarien Local AOP Global G.A.P Recette du chef CE2 Label rouge VPF Contient du porc HVE MSC Saveur en Or

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc