



L'Isle Adam (Maternelle)

Menus du 07/09/2020 au 11/09/2020



Menu de la semaine

Lundi

Tranche de pastèque

Sauté de dinde sauce aigre douce
(oignon, tomate, vinaigre)

Purée de haricots verts

Yaourt à la pulpe de fruits

Gaufrettes à la noisette

Fromage blanc sucré

Mardi

Menu végétarien

Pommes de terre sauce moutarde
à l'ancienne

dés de mimolette

Omelette bio

Epinards branches à la crème

Fruit

Baguette

Confiture de fraises

Briquette de lait chocolaté

Mercredi

Salade de tomates
et cheddar

vinaigrette balsamique

Bolognaise de canard du chef

Pâtes Serpentine

Lacté saveur vanille

Muffin vanille pépites de chocolat

Fruit

Jeudi

Rôti de boeuf charolais au jus

Petits pois extra fins

Yaourt nature local de Sigy

Flan pâtissier

Baguette

Camembert

Fruit

Vendredi

Pain de poisson (colin) du chef

Sauce au curry

Riz

Assiette de fromages

Cantal aop

Edam

Fruit

Viennoiserie

Compote de pommes et vanille
allégée en sucre

inspirations

Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



la cantine pas pareille



L'Isle Adam (Maternelle)

Menus du 14/09/2020 au 18/09/2020



Menu de la semaine

Lundi

Menu végétarien

Salade de lentilles
et mozzarella

Nuggets de blé
Courgettes à la provençale

Fruit

Baguette
Barre de chocolat
Briquette de lait fraise

Mardi

Tomate Locale
et dés de fromage de chèvre
Vinaigrette au cumin

Emincé de boeuf charolais
sauce caramel
Carottes et pommes de terre

Compote de pommes et fraises
allégée en sucre

Gaufre nappée au chocolat
Fruit

Mercredi

Pavé de hoki pdu sauce au
citron
Semoule

Assiette de fromages
Montcadi croûte noire
Emmental

Fruit

Baguette
Confiture d'abricots
Petit fromage frais aux fruits

Jeudi

Oeuf à la coque (plein air) et ses
mouillettes
Pommes noisette

Vache qui rit

Melon Gallia

Madeleine longue
Yaourt à boire aromatisé fraise

Vendredi

Sauté de thon sauce armoricaine
Haricots beurre
au persil

Yaourt à la pulpe de fruits

Abricotier du chef (farine et lait
locaux)

Roulé framboise individuel
Fruit

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Charolais



Pêche durable



Plat du chef

la cantine pas pareille




L'Isle Adam (Maternelle)

Menus du 21/09/2020 au 25/09/2020




Menu de la semaine

Lundi

 Sauté d'agneau lr sauce charcutière
Pommes de terre vapeur

—

Assiette de fromages
 Comté aoc
Tomme noire

—

Fruit

—

Marbré au chocolat
Fromage blanc nature

Mardi

Carottes râpées locales vinaigrette moutarde

—

Poisson pané frais et quartier de citron
Coquillettes
Emmental râpé

—

Lacté saveur vanille nappé caramel

—

Baguette
Nutella
Fruit

Mercredi

Crêpe au fromage

—

Rôti de dinde sauce crème et champignons
Petits pois extra fins

—


Assiette de fruits frais

—

Viennoiserie
Coupelle de compote de poires allégée en sucre

Jeudi

****Les pas pareille**et**Menu végétarien****

 Cake paprika poivron tomate du chef (farine locale)
Sauce fromage blanc aux herbes

—

Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate
Semoule

—

Petit fromage frais aux fruits

—

Gaufre liégeoise
Yaourt nature

Vendredi

Courmentier de poisson
Salade verte vinaigrette moutarde

—

Assiette de fromages
Coulommiers
Tomme blanche

—

Compote de pommes et bananes allégée en sucre

—

Baguette
Samos
Fruit

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Appellation d'Origine Contrôlée



Label Rouge



Plat du chef

la cantine pas pareille



L'Isle Adam (Maternelle)

Menus du 28/09/2020 au 02/10/2020



Menu de la semaine

Lundi

Carottes bâtonnets
Sauce crème ciboulette

Cordon bleu de volaille
Ketchup
Penne rigate
Emmental râpé

Fromage frais sur coulis de fruits

Baguette
Confiture de cerises
Fruit

Mardi

Emincé de porc sauce Bulgogi (gingembre, paprika, sauce soja)
Emincé de dinde sauce Bulgogi (gingembre, paprika, sauce soja)
Chou fleur et pommes de terre persillés

Fraidou
Fruit

Galette géante
Compote de pêches allégée en sucre

Mercredi

Taboulé

Pavé de colin sauce crevettes
Epinards branches au gratin

Crème dessert au chocolat

Brioche aux pépites de chocolat
Fruit

Jeudi

Concombres tsaziki

Rôti de veau lbr sauce aux hortillons
Haricots verts à l'ail

Choux à la crème

Baguette et beurre
Miel
Fruit

Vendredi

****Menu végétarien****

Boulettes de soja sauce provençale
Riz

Assiette de fromages
Bûche mélangée
Pointe de Brie

Pomme de producteur local

Cookies
Yaourt à boire aromatisé vanille

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Label Rouge

la cantine pas pareille



L'Isle Adam (Maternelle)

Menus du 05/10/2020 au 09/10/2020



Menu de la semaine

Lundi

Salade de tomates au thon
vinaigrette à l'huile d'olive citron

Sauté de porc* sauce forestière
(champignons)

Sauté de dinde forestière
(champignons)

Lentilles locales mijotées

Fromage blanc individuel sucré
différemment :

Confiture de fraises
Sucre de canne CE

Viennoiserie
Briquette de lait chocolaté

Mardi

Saucisson à l'ail*
et cornichon

Pâté de mousse de canard


Pavé de merlu sauce au curry
Purée de brocolis et pommes de
terre

Emmental râpé

Fruit

Madeleine longue
Petit fromage frais sucré

Mercredi

 Rôti de boeuf charolais au jus
Sauce barbecue
Courgettes à l'ail

Yaourt nature sucré

Tarte chocolat

Baguette
Barre de chocolat
Fruit

Jeudi

****Les pas pareille**et**Menu
végétarien****

Salade iceberg
vinaigrette moutarde

Beignet stick mozzarella
Coquillettes sauce betterave et
fromage

Fruit

Fondant au chocolat
Fromage blanc nature

Vendredi

Salade de pomme de terre et
mimolette

Sauté de thon sauce armoricaine
Carottes
au persil

Lacté saveur chocolat

Baguette
Kiri coupelle
Fruit

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Charolais

la cantine pas pareille



L'Isle Adam (Maternelle)

Menus du 12/10/2020 au 16/10/2020



Menu de la semaine

Lundi

La fête des pommes

Betterave/pomme
vinaigrette moutarde



Poulet rôti
Ketchup pomme
Pâtes Serpentine
Emmental râpé



Yaourt nature local de Sigy
Sucre roux

=====
Cake breton en barre
Compote de pommes et poires
allégée en sucre

Mardi

La fête des pommes

Salade verte aux croûtons
et dés de fromage de chèvre
vinaigrette au vinaigre de cidre



Canard'mentier aux deux pommes



Mousse au chocolat au lait

=====
Baguette
Confiture de fraises
Fruit

Mercredi

La fête des pommeset**Menu végétarien**

Panais rémoulade aux pommes



Tarte aux fromages
Salade verte
vinaigrette moutarde



Pomme au four
Gelée de coing


=====
Gaufrettes à la noisette
Petit fromage frais nature

Jeudi


La fête des pommes

Sardine à l'huile



 Sauté de boeuf charolais à la
hongroise
Carottes et semoule
au jus de légumes



 Smoothie abricot pomme
banane du chef

=====
Baguette
Nutella
Fruit

Vendredi

La fête des pommes

Salade de tomates
et mozzarella
vinaigrette moutarde



ECHINE PORC CUIT 1/2 SEL
SAUCE DIJONNAISE
Rôti de dinde à la dijonnaise
(moutarde)

Confit de chou rouge aux pommes
et riz



 5/4 aux pommes du chef

=====
Muffin tout chocolat
Briquette de lait fraise

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Charolais



Plat du chef

la cantine pas pareille



L'Isle Adam (Maternelle)

Menus du 19/10/2020 au 23/10/2020



Menu de la semaine

Lundi

Tajine de mouton, volaille,
pruneaux et raisin
Pommes de terre vapeur

Assiette de fromages
🍷 Saint Nectaire aop
Edam
Fruit

Baguette
Barre de chocolat au lait
Lait demi écrémé

Mardi

Salade d'automne (SV, pomme,
croûtons, noix)
vinaigrette à la ciboulette

Poisson pané frais
et quartier de citron
Coquillettes
Emmental râpé

Fromage blanc individuel sucré
différemment :
Coupelle de confiture de cerise
Sucre de canne CE
Dosette de sucre blanc

Gaufre liégeoise
Yaourt à boire aromatisé fraise

Mercredi

Menu végétarien

Salade de tomates
vinaigrette moutarde

Parmentier au potiron
Salade verte

Crème dessert à la vanille

Baguette
Camembert
Fruit

Jeudi

Soupe de lentilles au cumin
et cheddar

Blanc de poulet sauce fines
herbes

Haricots verts à la tomate

Fruit

Pain d'épices
et beurre
Yaourt nature

Vendredi

Concombre local en rondelles
🍷 et dés de cantal aop
vinaigrette moutarde

Filet de lieu sauce dugléré
(crème, tomate, carotte, oignon)
Ratatouille et boulgour

Mix lait cacao (lait local)

Viennoiserie
Fruit

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Appellation d'Origine
Protégée

la cantine pas pareille



L'Isle Adam (Maternelle)

Menus du 26/10/2020 au 30/10/2020



Menu de la semaine

Lundi

Gratin de saumon
Riz


Assiette de fromages
Saint Paulin
AOC Comté aoc

Fruit

Brownie
Fromage blanc nature

Mardi

Salade de tomates
vinaigrette moutarde


 Bolognaise de boeuf charolais
Spaghetti
Emmental râpé

Cubes de pêche au sirop

Baguette
Confiture d'abricots
Fruit

Mercredi

Pizza tomate et fromage

 Pavé de colin pdu sauce
tomate

Chou fleur en béchamel

Crème dessert au caramel

Miel pops
Lait demi écrémé

Jeudi

****Menu végétarien****

Oeuf à la coque (plein air) et ses
mouillettes

Frites


Petit Moulé ail et fines herbes

Poire de producteur local


Baguette
Nutella
Yaourt à boire aromatisé abricot

Vendredi

Salade iceberg
dés de mimolette
Vinaigrette d'agrumes au romarin

 Sauté de veau lr sauce
estragon

Epinards branche au jus

 Cake chocolat mandarine du
chef

Galette géante
Fruit

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Appellation d'Origine
Contrôlée



Charolais



Label Rouge



Pêche durable



Plat du chef

la cantine pas pareille