École maternelle du Centre
Du 02/11/2026 au 06/11/2026

Maternelle



	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Haricots verts mimosa - Vinaigrette aux échalotes	Sauté de dinde façon vallée d'Auge	Julienne de légumes à l'huile d'olive	Tomme blanche	**Fruit BIO** de saison
mardi	**Betteraves BIO** - Vinaigrette	Sauce Carbonara Dos de **colin MSC** - Sauce à la crème	**Macaronis HVE**	Brie	Compote de **pommes BIO**
mercredi					
jeudi	Endives aux pommes - Vinaigrette	Chili sin carne **pois BIO** - Sauce Napolitaine	**Riz IGP**	Tomme noire	**Fruit BIO** de saison
vendredi	Potage aux **légumes Bio**	Sauté de **porc LABEL ROUGE** - sauce Dijonnaise Sauté de **dinde LABEL ROUGE** - sauce Dijonnaise	Carottes Bio braisées	Mimolette	Flan pâtissier du chef sans pâte



Bio **Poisson MSC pêche durable** Produit labellisé **Label Rouge**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

École maternelle du Centre
Du 02/11/2026 au 06/11/2026

Adulte



	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Haricots verts mimosa - Vinaigrette aux échalotes	Sauté de dinde façon vallée d'Auge	Julienne de légumes à l'huile d'olive	Tomme blanche	**Fruit BIO** de saison
mardi	**Betteraves BIO** - Vinaigrette	Sauce Carbonara Dos de **colin MSC** - Sauce à la crème	**Macaronis HVE**	Brie	Compote de **pommes BIO**
mercredi					
jeudi	Endives aux pommes - Vinaigrette	Chili sin carne **pois BIO** - Sauce Napolitaine	**Riz IGP**	Tomme noire	**Fruit BIO** de saison
vendredi	Potage aux **légumes Bio**	Sauté de **porc LABEL ROUGE** - sauce Dijonnaise Sauté de **dinde LABEL ROUGE** - sauce Dijonnaise	Carottes Bio braisées	Mimolette	Flan pâtissier du chef sans pâte



Bio **Poisson MSC pêche durable** Produit labellisé **Label Rouge**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.