

MATERNELLES

Sous réserve d'approvisionnement / * Aide UE à destination des écoles

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le 17 janvier marque la Journée Internationale de la Cuisine Italienne. Considérée comme l'une des gastronomies les plus anciennes au monde, elle s'est enrichie au fil des siècles grâce à diverses influences. Si les pâtes sont aujourd'hui l'un des symboles majeurs de la cuisine italienne, leurs origines remontent pourtant à l'Asie. Adoptées puis sublimées par les Italiens, elles sont devenues un pilier de cette cuisine reconnue pour sa richesse, sa simplicité et son savoir-faire transmis de génération en génération. Des antipasti (entrées : bruschettas, légumes marinés...) aux dolci (desserts : tiramisu, panna cotta...), en passant par les sauces emblématiques, l'huile d'olive, les herbes aromatiques, les fromages locaux et les produits de saison, la cuisine italienne met en avant une approche authentique et gourmande, devenue une référence mondiale.

LUNDI
12/01/2026MARDI
13/01/2026MERCREDI
14/01/2026JEUDI
15/01/2026VENDREDI
16/01/2026M
E
N
U

Salade de torsades
Filet meunière
Carotte
*Fromage blanc + sucre
*Pomme

Carottes râpées vinaigrette
Cuisse de poulet
Beignet de courgette
*Ortolan
Compote pomme fraise cassis

Œuf dur mayonnaise
Spaghettis bolo végétale
Yaourt aromatisé
Poire

Chou-fleur piémontaise
Tarte Butternut Comté Salade verte
*Saint Morêt
Salade d'orange

Chou blanc mimolette
Sauté de veau sauce curry
Brocolis
Eclair au chocolat

GOUTER

Baguette
Beurre
Barre de chocolat

Quatre-quart nature
Yaourt vanille

Gâteau
Compote

Baguette
Pâte à tartiner
Fruit

Muffin double chocolat
Fruits

PRIMAIRES

Sous réserve d'approvisionnement / * Aide UE à destination des écoles

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le 17 janvier marque la Journée Internationale de la Cuisine Italienne. Considérée comme l'une des gastronomies les plus anciennes au monde, elle s'est enrichie au fil des siècles grâce à diverses influences. Si les pâtes sont aujourd'hui l'un des symboles majeurs de la cuisine italienne, leurs origines remontent pourtant à l'Asie. Adoptées puis sublimées par les Italiens, elles sont devenues un pilier de cette cuisine reconnue pour sa richesse, sa simplicité et son savoir-faire transmis de génération en génération. Des antipasti (entrées : bruschettas, légumes marinés...) aux dolci (desserts : tiramisu, panna cotta...), en passant par les sauces emblématiques, l'huile d'olive, les herbes aromatiques, les fromages locaux et les produits de saison, la cuisine italienne met en avant une approche authentique et gourmande, devenue une référence mondiale.

LUNDI
12/01/2026MARDI
13/01/2026MERCREDI
14/01/2026JEUDI
15/01/2026VENDREDI
16/01/2026M
E
N
U

Salade de torsades
Filet meunière
Carotte
*Fromage blanc + sucre
*Pomme

Carottes râpées vinaigrette
Cuisse de poulet
Beignet de courgette
*Ortolan
Compote pomme fraise cassis

Œuf dur mayonnaise
Spaghettis bolo végétale
Yaourt aromatisé
Poire

Chou-fleur piémontaise
Tarte Butternut Comté Salade verte
*Saint Morêt
Salade d'orange

Chou blanc mimolette
Sauté de veau sauce curry
Brocolis
Eclair au chocolat

GOUTER

Gâteau Compote

PRIMAIRES SELF

Sous réserve d'approvisionnement / * Aide UE à destination des écoles

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le 17 janvier marque la Journée Internationale de la Cuisine Italienne. Considérée comme l'une des gastronomies les plus anciennes au monde, elle s'est enrichie au fil des siècles grâce à diverses influences. Si les pâtes sont aujourd'hui l'un des symboles majeurs de la cuisine italienne, leurs origines remontent pourtant à l'Asie. Adoptées puis sublimées par les Italiens, elles sont devenues un pilier de cette cuisine reconnue pour sa richesse, sa simplicité et son savoir-faire transmis de génération en génération. Des antipasti (entrées : bruschettas, légumes marinés...) aux dolci (desserts : tiramisu, panna cotta...), en passant par les sauces emblématiques, l'huile d'olive, les herbes aromatiques, les fromages locaux et les produits de saison, la cuisine italienne met en avant une approche authentique et gourmande, devenue une référence mondiale.



LUNDI
12/01/2026

MARDI
13/01/2026

MERCREDI
14/01/2026

JEUDI
15/01/2026

VENDREDI
16/01/2026

M
E
N
U

Salade de torsades
ou
Taboulé

Filet meunière

Carottes

*Fromage blanc , sucre
ou
*Yaourt nature , sucre

*Pomme ou Orange

Carottes râpées vinaigrette
ou Salade verte, maïs

Cuisse de poulet

Beignet de courgette ou Frites (R. Rolland, V. Hugo et Pasteur)

*Ortolan ou *Babybel

Compote pomme cassis
ou
Ananas au sirop

Œuf dur mayonnaise

Spaghettis bolo végétale

Yaourt aromatisé
ou
Petit suisse sucré

Clémentine ou Poire

Chou-fleur piémontaise
ou
Concombre vinaigrette

Tarte Butternut Comté
Salade verte

*Saint Moret
ou
*Vache qui rit

Salade d'orange ou *Pomme

Chou blanc
mimolette
ou Céleri rémoulade

Sauté de veau sauce curry

Brocolis

Eclair au chocolat

GOUTER

Gâteau Compote