

MENU DE LA SEMAINE

MATERNELLES

DU 30 MARS AU 03 AVRIL 2026

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

LE SAVIEZ-VOUS ?

La **salade piémontaise**, malgré son nom aux sonorités italienne, puise en réalité ses **origines en Russie**. Elle s'inspire de la **célèbre salade Olivier**, créée au **XIX^e siècle** à **Moscou** par le **chef franco-belge Lucien Olivier**. À l'origine, cette recette était plus raffinée et comprenait des **pommes de terre**, **différentes viandes**, des **légumes** et une **sauce secrète proche de la mayonnaise**. Au début du **XX^e siècle**, la « **salade russe** » connaît un **grand succès**. En **1909**, lors de la **visite du tsar Nicolas II** auprès du **roi Victor-Emmanuel III** au **Château royal de Racconigi**, la **recette est transmise aux cuisiniers piémontais**. Ces derniers l'adaptent avec les produits locaux : **pommes de terre, carottes, petits pois, haricots verts** et utilisent de la **crème à la place de la mayonnaise**. La **recette évolue** ensuite en **France**, où elle est **de nouveau transformée** avec l'**ajout de tomates, cornichons, œufs durs et jambon**, ainsi qu'une **sauce à base de mayonnaise**. Fraîche et conviviale, elle s'impose alors comme un **incontournable des buffets, des pique-niques et des barbecues**, tout en conservant une histoire aux racines russes et aux influences italiennes.


LUNDI
30/03/2026
MARDI
31/03/2026
MERCREDI
01/04/2026

JEUDI
02/04/2026
 Voyage en Russie

VENDREDI
03/04/2026
M
E
N
U

 Céleri rémoulade 

 Sauté de veau  sauce
 curry

Röstis de légumes

 *Yaourt nature ,
 sucre

Prune

Crêpe au fromage

 Aiguillettes de blé et
 carottes

 Purée de potiron 

 *Orange 

Tomates vinaigrette

 Donuts de colin 

 Riz 

 Saint Paulin 

 Compote 

 Salade piémontaise
 (végétarienne)

 Omelette 

Ratatouille à l'huile d'olive

 Petit suisse aux fruits 

 *Pomme  

Chou blanc vinaigrette

 Croustillant de poulet aux
 cornflakes 

Torsades tricolores

 Emmental râpé 

Tarte normande

GOUTER

 Muffin double choco
 Fruit 

 Tranche de brioche  Confiture
 Yaourt nature sucré

 Baguette  Beurre 
 Briquette de lait chocolaté

 Pain au lait 
 Compote 

 Gâteau  Fromage nature
 Sucre 

LE SAVIEZ-VOUS ?

La **salade piémontaise**, malgré son nom aux sonorités italienne, puise en réalité ses **origines en Russie**. Elle s'inspire de la **célèbre salade Olivier**, créée au **XIX^e siècle** à **Moscou** par le **chef franco-belge Lucien Olivier**. À l'origine, cette recette était plus raffinée et comprenait des **pommes de terre**, **différentes viandes**, des **légumes** et une **sauce secrète proche de la mayonnaise**. Au début du **XX^e siècle**, la « **salade russe** » connaît un **grand succès**. En **1909**, lors de la **visite du tsar Nicolas II** auprès du **roi Victor-Emmanuel III** au **Château royal de Racconigi**, la **recette est transmise aux cuisiniers piémontais**. Ces derniers l'adaptent avec les produits locaux : **pommes de terre, carottes, petits pois, haricots verts** et utilisent de la **crème à la place de la mayonnaise**. La **recette évolue** ensuite **en France**, où elle est **de nouveau transformée** avec l'**ajout de tomates, cornichons, œufs durs et jambon**, ainsi qu'une **sauce à base de mayonnaise**. Fraîche et conviviale, elle s'impose alors comme un **incontournable des buffets, des pique-niques et des barbecues**, tout en conservant une histoire aux racines russes et aux influences italiennes.



LUNDI
30/03/2026

MARDI
31/03/2026

MERCREDI
01/04/2026

 JEUDI
02/04/2026
Voyage en Russie

VENDREDI
03/04/2026

M
E
N
U

Céleri rémoulade 

Sauté de veau  sauce
curry

Röstis de légumes

*Yaourt nature ,
sucre

Prune

Crêpe au fromage

Aiguillettes de blé et
carottes

Purée de potiron 

*Orange 

Tomates vinaigrette

Donuts de colin 

Riz 

Saint Paulin 

Compote 

Salade piémontaise
(végétarienne)

Omelette 

Ratatouille à l'huile d'olive

Petit suisse aux fruits 

*Pomme  

Chou blanc vinaigrette

Croustillant de poulet aux
cornflakes 

Torsades tricolores

Emmental râpé 

Tarte normande

GOUTER

Baguette  Beurre
Briquette de lait chocolaté

LE SAVIEZ-VOUS ?

La **salade piémontaise**, malgré son nom aux sonorités italienne, puise en réalité ses **origines en Russie**. Elle s'inspire de la **célèbre salade Olivier**, créée au **XIX^e siècle à Moscou** par le **chef franco-belge Lucien Olivier**. À l'origine, cette recette était plus raffinée et comprenait des **pommes de terre**, **différentes viandes**, des **légumes** et une **sauce secrète proche de la mayonnaise**. Au début du **XX^e siècle**, la « **salade russe** » connaît un **grand succès**. En **1909**, lors de la **visite du tsar Nicolas II** auprès du **roi Victor-Emmanuel III** au **Château royal de Racconigi**, la **recette est transmise aux cuisiniers piémontais**. Ces derniers l'adaptent avec les produits locaux : **pommes de terre, carottes, petits pois, haricots verts** et utilisent de la **crème à la place de la mayonnaise**. La **recette évolue** ensuite **en France**, où elle est **de nouveau transformée** avec l'**ajout de tomates, cornichons, œufs durs et jambon**, ainsi qu'une **sauce à base de mayonnaise**. Fraîche et conviviale, elle s'impose alors comme un **incontournable des buffets, des pique-niques et des barbecues**, tout en conservant une histoire aux racines russes et aux influences italiennes.



LUNDI
30/03/2026

MARDI
31/03/2026

MERCREDI
01/04/2026

JEUDI
02/04/2026
Voyage en Russie

VENDREDI
03/04/2026

M
E
N
U

Céleri rémoulade 
ou Sardines à l'huile

Sauté de veau  sauce
curry

Röstis de légumes

*Yaourt nature , sucre
ou Fr. blanc aux fruits 

Prune **ou** *Banane 

Crêpe au fromage
Aiguillettes de blé et carottes

Purée de potiron 

*Orange 
ou *Pomme 

Tomates vinaigrette

Donuts de colin 

Riz 

Saint Paulin 
ou Rondelé nature 

Compote 
ou Salade de fruits Arlequin 

Salade piémontaise (végétarienne)
ou Riz niçois 

Omelette 

Ratatouille maison à l'huile
d'olive

Petit suisse aux fruits 
ou

Fromage blanc aux fruits 

*Pomme   **ou** Kiwi

Chou blanc vinaigrette
ou Carottes râpées vinaigrette 

Croustillant de poulet aux
cornflakes 

Torsades tricolores **ou**
Frites + mayo (R. Rolland, V.
Hugo et Pasteur)

Emmental râpé 
*emmental 

Tarte normande

GOUTER

Baguette
Beurre
Briquette de lait chocolaté