

MENU DE LA SEMAINE

MATERNELLES

DU 09 AU 13 MARS 2026

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

LE SAVIEZ-VOUS ?

L'œuf est recommandé pour une alimentation équilibrée. C'est la protéine animale la moins chère du marché. **Deux œufs représentent l'équivalent d'un steak de 100g.**

Le blanc d'œuf est constitué à 90% d'eau et le jaune à 10%. Le blanc d'œuf ne contient ni graisses ni cholestérol. Le jaune d'œuf contient du cholestérol mais aussi le plus de protéines, vitamines et minéraux. Si vous ne consommez que le blanc, vous passez à côté de tous ces nutriments importants ! Vous pouvez le consommer à la **coque** (3 minutes), **mollet** (6 minutes), **dur** (9 à 10 minutes), **au plat** (2 à 3 minutes), **brouillé** (2 à 4 minutes à feu doux pour qu'ils restent moelleux) ou en **omelette** (3 à 5 minutes selon l'épaisseur). Plus la cuisson est longue, plus certaines vitamines sensibles à la chaleur diminuent : privilégiez une cuisson douce pour préserver au mieux ses qualités nutritionnelles.

LUNDI
09/03/2026

MARDI
10/03/2026

MERCREDI
11/03/2026

JEUDI
12/03/2026

VENDREDI
13/03/2026

M
E
N
U

Velouté de légumes 

Croque-fromage

Salade verte

Arlequin de fruits 

REPAS AMERICAIN

Feuilleté au fromage

Duo de colin et saumon Epinards à la crème 

Leardammer

Banane 

Chou-fleur piémontaise

Jambon de volaille  ou
jambon de porc 

Purée de pomme de terre

Petit suisse aux fruits 

Salade d'ananas

Carottes râpées vinaigrette Sauté d'agneau  sauce
navarinPetit pois *Babybel Mousse au chocolat 

GOUTER

Baguette  Beurre
Briquette de lait au chocolatPain au lait 
Compote Gâteau, fromage blanc nature
+ sucreBaguette , confiture
Petit suisse fruits Gaufre liégeoise, fruit 

LE SAVIEZ-VOUS ?

L'œuf est recommandé pour une alimentation équilibrée. C'est la protéine animale la moins chère du marché. **Deux œufs représentent l'équivalent d'un steak de 100g.**

Le blanc d'œuf est constitué à 90% d'eau et le jaune à 10%. Le blanc d'œuf ne contient ni graisses ni cholestérol. Le jaune d'œuf contient du cholestérol mais aussi le plus de protéines, vitamines et minéraux. Si vous ne consommez que le blanc, vous passez à côté de tous ces nutriments importants ! Vous pouvez le consommer à la **coque** (3 minutes), **mollet** (6 minutes), **dur** (9 à 10 minutes), **au plat** (2 à 3 minutes), **brouillé** (2 à 4 minutes à feu doux pour qu'ils restent moelleux) ou en **omelette** (3 à 5 minutes selon l'épaisseur). Plus la cuisson est longue, plus certaines vitamines sensibles à la chaleur diminuent : privilégiez une cuisson douce pour préserver au mieux ses qualités nutritionnelles.

LUNDI
09/03/2026

MARDI
10/03/2026

MERCREDI
11/03/2026

JEUDI
12/03/2026

VENDREDI
13/03/2026

M
E
N
U

Velouté de légumes 

Croque-fromage

Salade verte

Compote  ou
Arlequin de fruits 

**REPAS
AMERICAIN**

Feuilleté au fromage

Duo de colin et saumon 

Epinards à la crème 

Leardammer
ou Chanteneige 

Banane 
ou orange 

Chou-fleur piémontaise

Tartiflette porc  ou tartiflette
volaille 

Petit suisse aux fruits  ou
Fromage blanc  + sucre

Salade d'ananas ou
Fruit de saison 

Carottes râpées 
ou chou blanc mimolette 

Sauté d'agneau  sauce
navarin

Petit pois 

*Babybel ou 
*Chavroux 

Mousse au chocolat 
Liégeois pomme abricot

GOUTER

Gâteau, fromage blanc
nature + sucre

LE SAVIEZ-VOUS ?

L'œuf est recommandé pour une alimentation équilibrée. C'est la protéine animale la moins chère du marché. **Deux œufs représentent l'équivalent d'un steak de 100g.**

Le **blanc d'œuf** est constitué à **90% d'eau** et le **jaune** à **10%**. Le **blanc d'œuf** ne contient ni **graisses** ni **cholestérol**. Le **jaune d'œuf** contient du **cholestérol** mais aussi le **plus de protéines, vitamines et minéraux**. Si vous ne consommez que le blanc, vous passez à côté de tous ces nutriments importants ! Vous pouvez le consommer à la **coque** (3 minutes), **mollet** (6 minutes), **dur** (9 à 10 minutes), **au plat** (2 à 3 minutes), **brouillé** (2 à 4 minutes à feu doux pour qu'ils restent moelleux) ou en **omelette** (3 à 5 minutes selon l'épaisseur). Plus la cuisson est longue, plus certaines vitamines sensibles à la chaleur diminuent : privilégiez une cuisson douce pour préserver au mieux ses qualités nutritionnelles.

LUNDI
09/03/2026

MARDI
10/03/2026

MERCREDI
11/03/2026

JEUDI
12/03/2026

VENDREDI
13/03/2026

M
E
N
U

Velouté de légumes 

Croque-fromage

Salade verte

Arlequin de fruits 

**REPAS
AMERICAIN**

Feuilleté au fromage

Duo de colin et saumon 

Epinards à la crème 

Leardammer

Banane 

Chou-fleur piémontaise

Tartiflette porc  ou
tartiflette volaille 

Petit suisse aux fruits 

Salade d'ananas

Carottes râpées vinaigrette



Sauté d'agneau  sauce
navarin

Petit pois 

*Babybel 

Mousse au chocolat 

GOUTER

Gateau, fromage blanc
Nature + sucre



Mardi 10 mars 2026



Salade verte, tomate

Burger Fish



Crispers

(Frites R.Rolland, V.Hugo, Pasteur
élémentaires)



Yaourt à boire

*Bon
Appétit!*

