École Maternelle – François Hulin

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 2 au 6 novembre 2026	Céleri rémoulade Sauté de poulet - Origine France Haricots verts Camembert Mousse au chocolat au lait	Macédoine Dos de Cabillaud- Pêche Durable MSC Riz Vache qui rit Pomme	Carottes râpées Saucisse de Francfort- Origine France Frites Boursin Yaourt nature sucré	Pizza Poêlée ratatouille à l'huile d'olives Fromage blanc sucré Clémentines
Du 9 au 13 novembre2026	Betteraves Cordon bleu- Origine France Flageolets Petits suisses Compote de pommes	Concombres Noix de jambon marinée au thym- Origine France Lentilles Chèvre Salade Banane-Kiwi	Tomates cerises, Mozzarella Filet de merlu meunière- Pêche Durable MSC Duo de carottes Camembert Flan nappé caramel	Surimi Lasagnes bolognaises- Bœuf français Emmental Yaourt aux fruits
Du 16 au 20 novembre 2026	Taboulé Paupiette de veau- Origine France Petits pois, Carottes Brie Salade de fruits	Pâté de foie Filet de loup de mer- Pêche Durable MSC Beignets de fleurs de courgette Gruyère Crème dessert au caramel	Carottes râpées Rôti de bœuf- Bœuf Normand Pommes noisette Boursin Raisins	Coleslaw Gratin de choux-fleurs et brocolis Camembert Tarte au citron
Du 23 au 27 novembre 2026	Concombres Tagliatelles aux lardons- Porc Normand Gruyère Pomme	Céleri rémoulade Filet de dinde- Origine France Jardinière de légumes Chèvre Crème dessert au chocolat	Macédoine Filet de merlu meunière - Pêche Durable MSC Duo de courgettes Brie Yaourt nature sucré	Tomates cerise, Thon Risotto aux champignons Vache qui rit Comporte de poires

Le menu est susceptible de varier légèrement en fonction des disponibilités des produits