

CC JAVERNANT, SOMMEVAL, BOUILLY 2
Du 30/03/2026 au 03/04/2026

Maternelle

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Betteraves Bio - Vinaigrette à la framboise	Légumes couscous aux pois chiche Bio	Semoule Bio	Gouda Bio	Poire
mardi	Chou blanc râpé (régional) - Vinaigrette au curry	Boulettes au bœuf VBF Bio - sauce tomate /Falafel - sauce tomate	Haricots verts Bio persillés	Camembert Bio	Beignet chocolat noisette
mercredi	Céleri râpé (régional) - Sauce rémoulade	Emincé de cuisse de poulet FR - Sauce au curcuma /Quenelle nature - Sauce au curcuma	Riz de camargue IGP créole	Tomme blanche	Compote fraîche multi fruits
jeudi	Tarte du chef au fromage	Rôti de porc (issu de porc LR) - Sauce au miel et épices /Pain végétarien du chef aux haricots rouges - et ketchup	Chou fleur CE2 persillade	Suisse aux fruits	Kiwi Bio
vendredi	Salade mêlée - Vinaigrette à l'huile d'olive	Filet de saumon MSC - Sauce à l'aneth	Torsades Bio (régionales)	Cantal AOP	Crème dessert chocolat

CC JAVERNANT, SOMMEVAL, BOUILLY 2
Du 30/03/2026 au 03/04/2026

Menus pique-nique

api

Lundi

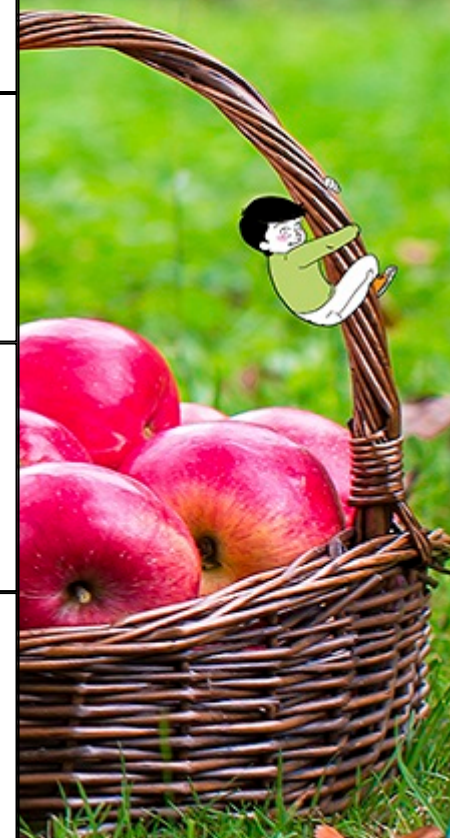
Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Sandwich pain viennois thon tomate fromage frais
 Chips
 Mimolette (portion) - petite cuillère en bois
 Yaourt arôme - Palet breton



*Nos menus sont susceptibles d'être modifiés suivant nos approvisionnements.
 Veuillez vous référer au corps du bon de livraison ci-dessous pour l'origine des viandes.*