

QUIEVRECHAIN ECOLE MATERNELLE CENTRE T 24
Du 13/04/2026 au 17/04/2026



Maternelle	
Lundi	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Gratin de pépinettes HVE, piperade et mozzarella 🍷 Compote pomme Bio 🌿 *
Mardi	Céleri râpé 🍷 - Sauce rémoulade Emincé de filet de poulet 🇫🇷 - Sauce normande /Marmite de poisson 🍷 - Sauce normande Riz Bio Pilaf 🌿 Gâteau au chocolat (Farine, Œufs Bio) 🍷 *
Mercredi	
Jeudi	Carottes Bio râpées 🌿 🍷 - Vinaigrette à l'orange Marmite de poisson MSC 🍷 - Sauce raz el hanout Semoule Bio 🌿 Yaourt sucré *
Vendredi	Velouté de légumes 🍷 Paupiette de veau 🇫🇷 - Sauce à la moutarde à l'ancienne /Quenelles natures - Sauce à la moutarde à l'ancienne Pommes de terre sautées Mousse au chocolat au lait *



QUIEVRECHAIN ECOLE MATERNELLE CENTRE T 24
Du 13/04/2026 au 17/04/2026

Primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi		Sandwich thon mayonnaise Sandwich jambon Sandwich fromage	Chips		Compote de pomme en gourde
mardi		Wrap au poulet Sandwich thon mayonnaise Sandwich jambon Sandwich fromage	Chips		Compote de pomme en gourde
mercredi		Wrap au poulet Sandwich thon mayonnaise Sandwich jambon Sandwich fromage	Chips		Compote de pomme en gourde
jeudi		Wrap au poulet Sandwich thon mayonnaise Sandwich jambon Sandwich fromage	Chips		Compote de pomme en gourde
vendredi		Wrap au poulet Sandwich thon mayonnaise Sandwich jambon Sandwich fromage	Chips		Compote de pomme en gourde

*Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
 Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.*

QUIEVRECHAIN ECOLE MATERNELLE CENTRE T 24
Du 20/04/2026 au 24/04/2026



Maternelle	
Lundi	Oeuf dur - Sauce façon cocktail Marmite de la mer (colin MSC et encornets) Sauce cotriade 🍷 Riz Bio Pilaf ^{Bio} Fruit de saison *
Mardi	Salade batavia - Vinaigrette à l'échalote Steak haché au veau 🇫🇷 - Sauce ketchup /Crousti fromager - Sauce ketchup Coquillettes Bio ^{Bio} Crème dessert à la vanille *
Mercredi	
Jeudi	Tomates - Vinaigrette au pesto Gratin de penne Bio , chorizo, merguez et tomate ^{Bio} /Gratin de penne Bio , légumes, emmental et cheddar ^{Bio} Yaourt aromatisé *
Vendredi	Betteraves Bio ^{Bio} - Vinaigrette Filet de poisson pané MSC 🍷 - Sauce tartare Pommes de terre BIO vapeur ^{Bio} Laitue - Vinaigrette Gaufre liégeoise *



QUIEVRECHAIN ECOLE MATERNELLE CENTRE T 24
Du 20/04/2026 au 24/04/2026

Primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi		Sandwich thon mayonnaise Sandwich jambon Sandwich fromage	Chips		Compote de pomme en gourde
mardi		Wrap au poulet Sandwich thon mayonnaise Sandwich jambon Sandwich fromage	Chips		Compote de pomme en gourde
mercredi		Wrap au poulet Sandwich thon mayonnaise Sandwich jambon Sandwich fromage	Chips		Compote de pomme en gourde
jeudi		Wrap au poulet Sandwich thon mayonnaise Sandwich jambon Sandwich fromage	Chips		Compote de pomme en gourde
vendredi		Wrap au poulet Sandwich thon mayonnaise Sandwich jambon Sandwich fromage	Chips		Compote de pomme en gourde

*Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
 Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.*

QUIEVRECHAIN ECOLE MATERNELLE CENTRE T 24
Du 27/04/2026 au 01/05/2026



Maternelle	
Lundi	<p>Carottes râpées Bio - Vinaigrette à l'orange Sauté de poulet - Sauce romarin /Marmite de poisson MSC - Sauce romarin Pommes de terre rissolées Gouda Bio *</p>
Mardi	<p>Concombre - Sauce bulgare Bouchées mozzarella tomate basilic Ratatouille Semoule Bio Pomme HVE *</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Laitue - Vinaigrette au ketchup Raviolis au boeuf à la sauce tomate /Raviolis aux légumes Yaourt aromatisé de la ferme des Anneaux (Avelin) *</p>
Vendredi	



QUIEVRECHAIN ECOLE MATERNELLE CENTRE T 24
Du 04/05/2026 au 08/05/2026



Maternelle	
Lundi	Salade batavia - Vinaigrette Pain Hot dog - Saucisse de Strasbourg 🇫🇷 - Cheddar /Pain Hot dog - Filet de poisson pané MSC 🐟 - Cheddar Pommes de terre country Sauce ketchup Fruit de saison *
Mardi	Céleri râpé 🥕 - Sauce rémoulade Fricassée de saumon MSC 🐟 - Sauce citron Mélange de riz Bio aux petits légumes 🌱 Yaourt aromatisé *
Mercredi	
Jeudi	Omelette Bio à l' emmental Bio 🌱🇫🇷 Pennes Bio aux courgettes fraîches, dés de tomates, basilic, ail, huile d'olive 🌱 Saint Môret Bio 🌱 Cake du chef aux pépites de chocolat (Farine, Œufs Bio) 🇫🇷🌱 *
Vendredi	



QUIEVRECHAIN ECOLE MATERNELLE CENTRE T 24
Du 11/05/2026 au 15/05/2026



Maternelle	
Lundi	<p>Taboulé estival (semoule Bio) ^{Bio}</p> <p>Emincé de filet de poulet ^{FR} - Sauce napolitaine</p> <p>/Émincé végétal au pois BIO ^{Bio} - Sauce napolitaine</p> <p>Coquillettes Bio ^{Bio}</p> <p>emmental Bio râpé ^{Bio}</p> <p>Melon</p> <p>*</p>
Mardi	<p>Betteraves Bio ^{Bio} - Vinaigrette</p> <p>Filet de poisson pané MSC ^{MSC} - Sauce tartare</p> <p>Haricots verts Bio à l'échalote ^{Bio}</p> <p>Pommes de terre BIO vapeur ^{Bio}</p> <p>Crème dessert à la vanille</p> <p>*</p>
Mercredi	
Jeudi	
Vendredi	



*Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
 Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.*

QUIEVRECHAIN ECOLE MATERNELLE CENTRE T 24
Du 18/05/2026 au 22/05/2026



Maternelle	
Lundi	<p>Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Ravioles épinards Bio sauce ciboulette Emmental Bio râpé Liégeois vanille *</p>
Mardi	<p>Tomates - Vinaigrette à l'huile d'olive Sauté de porc local - Sauce à la moutarde à l'ancienne /Fricassée de poisson MSC - Sauce à la moutarde à l'ancienne Purée de pommes de terre au lait Fruit de saison *</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Concombre - Vinaigrette au basilic Lasagnes moelleuses de boeuf du chef /Lasagnes aux lentilles Bio et julienne de légumes Camembert Bio de Vendeville *</p>
Vendredi	<p>Salade batavia - Vinaigrette mimosa Emincé de filet de poulet - Sauce paprika /Marmite de poisson MSC - Sauce paprika Riz d'or Bio Palet coco (Farine, Œufs Bio) *</p>



QUIEVRECHAIN ECOLE MATERNELLE CENTRE T 24
Du 25/05/2026 au 29/05/2026














Maternelle	
Lundi	
Mardi	<p>Betteraves Bio - Vinaigrette</p> <p>Pastasotto aux courgettes fraîches, fromage, fines herbes</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p> <p>*</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Merguez grillée - Sauce raz el hanout</p> <p>/Bouchées de légumes - Sauce raz el hanout</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Saint Môret Bio</p> <p>Fruit de saison</p> <p>*</p>
Vendredi	<p>Goyère au comté et emmental (Farine, Œufs BIO)</p> <p>Rôti de porc issu de porc Label Rouge - Sauce barbecue</p> <p>/Fricassée de poisson MSC - Sauce barbecue</p> <p>Haricots verts Bio à l'échalote</p> <p>Pommes de terre BIO vapeur</p> <p>Compote pomme Bio</p> <p>*</p>



QUIEVRECHAIN ECOLE MATERNELLE CENTRE T 24
Du 01/06/2026 au 05/06/2026





Maternelle	
Lundi	<p>Carottes Bio râpées   - Vinaigrette à la coriandre Gratin de pépinettes HVE, piperade et mozzarella  Salade de fruits frais *</p>
Mardi	<p>Tomates - Vinaigrette au pesto Sauté de boeuf   - Façon carbonade /Fricassée de poisson MSC  - Façon carbonade Frites des Hauts de France  Yaourt nature de la Ferme Jean Jean   *</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Laitue - Vinaigrette au basilic Boulette de porc façon tomate farcie  /Emincé de pois Bio sur concassé de tomates fraîches Riz Bio Pilaf  Mimolette Bio  *</p>
Vendredi	<p>Concombre - Sauce bulgare Poisson blanc meunière MSC  Pommes de terre boulangère Gâteau du chef des îles (ananas et coco) (Farine, œufs Bio)   *</p>



*Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
 Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.*

QUIEVRECHAIN ECOLE MATERNELLE CENTRE T 24
Du 08/06/2026 au 12/06/2026



Maternelle	
Lundi	<p>Carotte Bio et chou râpé, mayonnaise  </p> <p>Carottes et pois chiches Bio sauce tajine </p> <p>Semoule Bio </p> <p>Ile flottante - Crème anglaise</p> <p>*</p>
Mardi	<p>Tomates - Vinaigrette aux fines herbes</p> <p>Jambon blanc issu de porc Label Rouge   - Sauce tartare</p> <p>/Poisson blanc meunière MSC  - Sauce tartare</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Fruit de saison</p> <p>*</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Pâté de campagne issu de porc Label Rouge </p> <p>/Salade batavia - Vinaigrette</p> <p>Marmite de la mer (colin MSC et encornets) Sauce cotriade </p> <p>Pommes de terre Bio vapeur </p> <p>Fruit de saison</p> <p>*</p>
Vendredi	<p>Salade de tomates, mais et avocat - Vinaigrette</p> <p>Chili con carne  </p> <p>/Chili sin carne </p> <p>Riz Bio Pilaf </p> <p>Flan du chef au caramel</p> <p>*</p>



*Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
 Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.*

QUIEVRECHAIN ECOLE MATERNELLE CENTRE T 24
Du 15/06/2026 au 19/06/2026










Maternelle	
Lundi	<p>Chipolatas 🍷 /Bouchées mozzarella tomate basilic</p> <p>Lingots du Nord LR sauce tomate 🍷 🍷</p> <p>Pommes de terre BIO vapeur 🌿</p> <p>Brie Bio de Vendeville 🌿 🍷</p> <p>Fruit de saison *</p>
Mardi	<p>Tomates - Vinaigrette balsamique</p> <p>Marmite de poisson MSC 🍷 - Sauce curry, carottes</p> <p>Semoule Bio 🌿</p> <p>Yaourt sucré *</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Concombre - Vinaigrette à l'échalote</p> <p>Galette végétarienne du chef au boulgour Bio 🌿 🍷 - Sauce ketchup</p> <p>Fusilli Bio 🌿</p> <p>Crème dessert chocolat au lait de la Ferme des Anneaux 🍷 *</p>
Vendredi	<p>Feuilleté napolitain 🍷</p> <p>Sauté de poulet 🍷 🇫🇷 - Sauce Blackwell</p> <p>/Fricassée de poisson MSC 🍷 - Sauce Blackwell</p> <p>Petits pois, carottes et pommes de terre fraîches 🍷</p> <p>Fruit de saison *</p>



QUIEVRECHAIN ECOLE MATERNELLE CENTRE T 24
Du 22/06/2026 au 26/06/2026



Maternelle	
Lundi	<p>Perles de pâtes sauce cocktail Cordon bleu de dinde  /Nuggets végétarien de blé Gratin de courgettes fraîches et pommes de terre Bio  Fruit de saison *</p>
Mardi	<p>Carottes Bio râpées   - Vinaigrette aux fines herbes Fricassée de limande MSC  - Sauce à l'oseille Riz Bio Pilaf  Yaourt aromatisé de la ferme des Anneaux (Avelin)  *</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Salade batavia - Vinaigrette façon caesar Omelette Bio à l'emmental Bio   Pommes de terre sautées Sauce mayonnaise Banane Bio  *</p>
Vendredi	<p>Tomates - Vinaigrette à l'huile d'olive Carbonara de porc  /Thon façon carbonara  Coquillettes Bio aux pois chiches Bio  emmental Bio râpé  Muffin aux fruits rouges (Farine, Œufs Bio)   *</p>



QUIEVRECHAIN ECOLE MATERNELLE CENTRE T 24
Du 29/06/2026 au 03/07/2026



Maternelle	
Lundi	<p>Betteraves Bio - Vinaigrette Bouchées mozzarella tomate basilic Ratatouille</p> <p>Semoule Bio Flan nappé caramel *</p>
Mardi	<p>Concombre - Vinaigrette aux fines herbes Paupiette de veau - Sauce stromboli /Quenelles nature - Sauce stromboli Purée de pommes de terre au lait</p> <p>Vache qui rit Bio *</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Chou fleur CE2 - Sauce façon cocktail Emincé de filet de poulet - Sauce au cheddar à l'ancienne /Marmite de poisson MSC - Sauce au cheddar à l'ancienne</p> <p>Macaronis Bio Yaourt sucré *</p>
Vendredi	<p>Tomates et mozzarella - Vinaigrette Pizza au thon, fromage et tomate (Farine, Oeufs Bio) Fruit de saison *</p>

