



Semaine 11
Du 11 au 15 mars

Semaine 12
Du 18 au 22 mars

Semaine 13
Du 25 au 29 mars

Semaine 14
Du 01 au 05 avril
Les enfants ont choisi...

Semaine 15
Du 08 au 12 avril
Vacances scolaires

Semaine 16
Du 15 au 19 avril
Vacances scolaires

LUNDI

Cabillaud sauce matelote
Farfalles
Courgettes braisées
Camembert
Pomme

Feuilleté au fromage
Emincé de porc au raifort
Petits pois carottes
Liégeois au chocolat
* Emincé de dinde au raifort
** Steak de soja tomate et basilic

Filet de colin
sauce grenobloise
Riz
Compotée d'aubergine
Gouda
Crème dessert au chocolat

MARDI

Sauté de dinde
à la provençale
Semoule et légumes à l'oriental
Emmental
Salade d'agrumes à la fleur d'oranger
** Sauté de tofu à la provençale

Risotto à la volaille
Salade verte
Munster
Poire
** Risotto forestier

Salade de carottes
au fromage
Palette à la diable
Purée de pommes de terre
Petits suisses aux fruits
* Rôti de dinde à la diable
** Grinioc à l'épeautre

MERCREDI

Salade de carottes
au fromage
Emincé de bœuf au romarin
Flageolets aux petits légumes
Yaourt nature + sucre
** Soufflé aux légumes

Repas Irlandais sans viande
Salade coleslaw
Boulettes végétales sauce brune
Colcannon
Crumble aux pommes

Cocotte de poulet basquaise
Polenta
Ratatouille
Fromage à tartiner
Kiwi
** Quenelle de brochet à la basquaise

JEUDI

Choucroute
(Pommes de terre)
Fromage à tartiner
Compote pomme coing
*/** Choucroute de poisson

Radis à croquer
Blanquette de poisson
Pépinettes
Courges braisées
Fromage blanc à la cannelle

Salade de céleri
Bœuf en daube
Torsades
Trio de choux
Pomme
** Cordon bleu végétarien

VENDREDI

Salade de concombre
à la moutarde
Cordon bleu de volaille
sauce crème
Quinoa
Gratin de salsifis aux légumes
Flan au caramel
** Pané moelleux au fromage

Rôti de bœuf à l'échalote
Trio de céréales
Haricots beurre
Tomme blanche
Banane
** Emincé végétal à l'échalote

Menu manger main
Légumes à croquer
Sauce fromage blanc
Bouchées manger main
Ketchup revisité
Potatoes aux herbes
Yaourt à boire
** Bouchées manger main sans viande



Cuisse de poulet grillée
Pommes de terre sautées
Brocolis
Chaurce
Crêpes au sucre
** Sauté végétal à la tomate

Soupe à la tomate
Lasagnettes au saumon
Salade de carottes
Pomme

Quiche lorraine
Salade verte
Mimolette
Salade de fruits
*/** Quiche à l'oignon

Salade grecque
Bœuf bourguignon
Boulghour / Haricots verts
Fromage blanc biscuité
** Omelette aux fines herbes

Poisson pané
Riz
Epinards à la crème
Fromage de chèvre
Mousse au chocolat

Sauté de volaille au jus
Coquillettes
Chou fleur persillé
Fromage à coque rouge
Petits suisses nature + sucre
** Boulettes de pois chiche au jus

Rôti de bœuf sauce chasseur
Purée de navet
Camembert
Ananas
** Croqu tofu au fromage

Salade de radis
Emincé de porc aux petits oignons
Lentilles / *Carottes vichy*
Yaourt à la vanille
* Emincé de dinde aux petits oignons
** Grinioc de céréales

Colin à l'armoricaine
Riz
Célerizotto
Tomme blanche
Pomme

Salade verte
Potée lorraine
Pommes de terre
et légumes du pot
Donut
* Rôti de dinde à la moutarde
** Allumettes végétales à la moutarde

Emincé de bœuf
au piment d'Espelette
Polenta / Brocolis
Fromage à tartiner
Kiwi
** Crêpe au fromage

Gratin de pâtes au jambon
Salade verte
Comté
Banane
*/** Gratin de pâtes aux légumes

Filet de hoki à l'aneth
Riz
Poêlée forestière
Munster
Ile flottante

Repas sans viande
Salade de concombre
Cordon bleu végétarien
Purée de légumes
Fromage blanc à la framboise

Vendredi Saint

Produits issus de l'agriculture biologique

Fruits et légumes de saison

Produits locaux

* Repas sans porc

** Repas sans viande

Menus susceptibles de varier selon les approvisionnements

En cas de question sur les allergènes, merci de contacter le responsable de l'accueil périscolaire.