

Semaine 40
Du 30 septembre
au 04 octobre

LUNDI

Salade de maïs
Tajine de veau au romarin
Trio de céréales
Fenouil à l'orange
Petits suisses nature + sucre
** Pané végétarien
au romarin

MARDI

Repas sans viande
Steak de soja à la tomate
Purée de légumes
Fromage à coque rouge
Liégeois au chocolat

MERCREDI

Salade de céleri
Filet de hoki sauce à l'oseille
Pommes de terre
campagnardes
Chou fleur persillé
Yaourt à la vanille

JEUDI

Emincé de volaille
sauce chasseur
Gnocchis / Ratatouille
Tomme blanche
Raisin
** Croqu tofu

VENDREDI

Salade grecque
Sauté de porc à l'ancienne
Pennes
Carottes vichy
Banane
* Sauté de dinde à l'ancienne
** Gratin de pâtes aux légumes

Semaine 41
Du 07 au 11 octobre
Epicez votre semaine

Poulet au curry
et lait de coco
Riz safrané
Brocolis
Fromage
Yaourt à la grecque + sucre
** Boulettes de pois chiche
au curry et lait de coco

Filet de colin sauce au basilic
Tagliatelles
Epinards à la crème
et noix de muscade
Camembert
Poire

Salade de chou blanc
au cumin
Rôti de porc aux herbes de
Provence
Quinoa / Courgettes à l'ail
Donut au chocolat
* Rôti de dinde aux herbes de
Provence
** Grinioc aux herbes de
Provence

Knack de volaille
Purée de potiron à la vanille
Mimolette
Salade d'agrumes
à la cannelle
** Saucisse végétales

Salade de carottes
à la coriandre
Emincé de bœuf aux oignons
et gingembre
Polenta / Légumes façon wok
Fromage blanc à la framboise
et à la menthe
** Emincé végétal
aux oignons et gingembre

Semaine 42
Du 14 au 18 octobre

Cabillaud sauce Nantua
Cœur de blé
Poêlée forestière
Fromage
Pomme

Lasagnes
Salade d'endives
Munster
Fromage blanc biscuité
** Lasagnes ricotta épinards

Repas sans viande libanaise
Salade de carottes
à la libanaise
Boulettes fallafel
Boulghour
Aubergines à l'huile d'olive
Salade de fruits à la fleur
d'orange

Repas manger main
Légumes à croquer
Sauce fromage blanc
Bouchées manger main
Potatoes et Ketchup revisité
Yaourt à boire
** Bouchées manger main
sans viande

Sauté de veau au paprika
Farfalles
Gratin de salsifis aux légumes
Fromage
Mousse au chocolat
** Soufflé de légumes



Semaine 43
Du 21 au 25 octobre

Vacances

Feuilleté au fromage
Kassler sauce diable
Purée de légumes
Yaourt nature + sucre
* Rôti de dinde sauce diable
** Galette de céréales
sauce diable

Quiche lorraine
Salade coleslaw
Tomme blanche
Poire
*/** Tarte à l'oignon

Salade de concombre
au fromage
Poulet aux olives
Gratin de chou fleur
et pommes de terre
Crème dessert à la vanille
** Œufs durs sauce Mornay

Effiloché de bœuf
sauce bourgeoise
Coquillettes / Haricots verts
Fromage
Compote de pommes
** Boulettes végétales
sauce bourgeoise

Filet de colin
sauce beurre blanc
Riz
Légumes méridionaux
Gouda
Ananas frais

Semaine 44
Du 28 octobre au
01 novembre

Vacances

Blanquette de veau
Tagliatelles
Haricots beurre
Camembert
Raisin
** Blanquette de poisson

Salade de radis
Cuisse de poulet grillée
Fondue de poireaux
et pommes de terre
Yaourt aux fruits
** Cordon bleu végétarien

Paëlla garnie
(riz bio)
Comté
Banane
*/** Paëlla de poisson sans
chorizo sans fruits de mer

Soupe de betterave
Jambon braisé
à la sauce tomate
Purée de courge
Fromage blanc et coulis de
fruits rouges
*/** Omelette
sauce tomate

TOUSSAINT

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.