



Semaine 40  
Du 28 septembre  
au 02 octobre

Semaine 41  
Du 05 au 09 octobre

**Semaine du Goût**  
**Du 12 au 16 octobre**  
**Les fruits et légumes de**  
**chez nous**

Semaine 43  
Du 19 au 23 octobre  
**Vacances**

Semaine 44  
Du 26 au 30 octobre  
**Vacances**

LUNDI

Tajine de veau au romarin  
Boulghour  
Duo de haricots  
Fromage à coque rouge  
Petits suisses nature + sucre  
\*\* Pané végétarien  
au romarin

Poulet au curry  
Riz  
Brocolis  
Fromage à tartiner  
Poire  
\*\* Boulettes de pois chiche  
au curry

Salade de betteraves  
aux pommes  
Poêlée de truite à la livèche  
Mini penne  
Poêlée forestière  
Yaourt à boire

Kassler sauce diable  
Purée de légumes  
Tomme blanche  
Petits suisses aux fruits  
\* Rôti de dinde sauce diable  
\*\* Galette de céréales sauce  
diable

Bœuf bourguignon  
Torsades  
Trio de choux  
Munster  
Raisin  
\*\* Filet de lieu sauce tomate

MARDI

**Repas végétarien**  
Salade de courgettes  
Escalope soja et blé  
Purée de légumes  
Liégeois au chocolat

Filet de colin sauce au basilic  
Spaghetti  
Epinards à la crème  
Brie  
Yaourt aux fruits

Salade de radis roses  
Hachis Parmentier au navet  
Salade de fruits  
saveur pain d'épices  
\*\* Hachis Parmentier  
au navet végétal

Effiloché de bœuf  
sauce bourgeoise  
Coquillettes  
Haricots verts  
Camembert  
Yaourt nature et céréales  
\*\* Boulettes végétales  
sauce bourgeoise

Salade de céleri  
Cuisse de poulet grillée  
Fondue de poireaux  
et pommes de terre  
Emmental  
Yaourt aux fruits  
\*\* Sauté végétal

MERCREDI

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

Rôti de porc aux herbes  
de Provence  
Quinoa / Courgettes à l'ail  
Mimolette  
Kiwi  
\* Rôti de dinde aux herbes  
de Provence  
\*\* Grinioc aux herbes  
de Provence

Salade de carottes  
à la livèche  
Knack de volaille  
Riz  
Courges braisées  
Fromage blanc à la rhubarbe  
\*\* Saucisse végétale

**Repas végétarien**  
Salade grecque  
(concombre bio)  
Œufs à la florentine  
Pommes de terre vapeur  
Crème dessert à la vanille

Salade de radis  
Paëlla garnie  
(riz bio)  
Banane  
\*/\*\* Paëlla de poisson sans  
chorizo sans fruits de mer

JEUDI

Sauté de volaille  
sauce chasseur  
Gnocchi / Ratatouille  
Tomme blanche  
Raisin  
\*\* Croqu tofu

Salade de concombres  
au fromage  
Emincé de bœuf aux oignons  
Polenta  
Légumes façon wok  
Flan à la vanille  
\*\* Emincé végétal  
aux oignons

**Repas manger main**  
**végétarien**  
Légumes à croquer  
Fromage blanc aux herbes  
Nuggets végétal  
Potatoes persillées  
Ketchup revisité  
Pomme

Quiche lorraine  
Salade coleslaw  
Fromage à tartiner  
Poire  
\*/\*\* Tarte à l'oignon

Salade d'endives au bleu  
Rôti de porc au jus  
Pommes de terre sautées  
Légumes du soleil  
Fromage blanc biscuité  
\*/\*\* Omelette piperade

VENDREDI

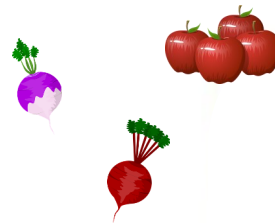
Salade de carottes  
au persil et fromage  
Sauté de porc à l'ancienne  
Coquillettes  
Julienne de légumes  
Banane  
\* Sauté de dinde à l'ancienne  
\*\* Gratin de pâtes aux légumes

**Repas végétarien**  
Salade de chou blanc  
Steak végétal  
Purée de poireaux  
Fromage blanc à la framboise

Sauté de bœuf à l'échalote  
Cœur de blé  
Gratin de salsifis aux légumes  
Munster  
Tarte aux quetsches  
\*\* Soufflé de légumes

Filet de colin  
sauce beurre blanc  
Riz  
Légumes méridionaux  
Gouda  
Ananas

**Repas végétarien**  
Cordon végétal  
Lentilles  
Carottes sauce Mornay  
Fromage  
Tarte aux pommes



Lors de la semaine du  
goût qui a lieu du 12  
au 16 octobre, les  
fruits et légumes de  
chez nous sont à  
l'honneur dans nos  
plats, découvrez les  
dans les différentes  
recettes.

Régalez vous !



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.