



Semaine 51

Du 14 au 18 décembre

Semaine 52

Du 21 au 25 décembre

Vacances

Semaine 53

Du 28 décembre

au 01 janvier

Vacances

Semaine 01

Du 04 au 08 janvier

Semaine 02

Du 11 au 15 janvier

Semaine 03

Du 18 au 22 janvier

LUNDI

Filet de hoki
sauce hollandaise
Riz
Gratin de salsifis
aux légumes
Munster
Petits suisses aux fruits

Vacances
scolaires

Vacances
scolaires

MARDI

Repas végétarien
Salade de carottes
au fromage
Quenelles nature
sauce aurore
Quinoa
Légumes méridionaux
Fromage blanc à la framboise

Vacances
scolaires

Vacances
scolaires

MERCREDI

Salade verte
Tartiflette
Pomme

/ Tartiflette sans viande

Vacances
scolaires

Vacances
scolaires

JEUDI

Emincé de volaille
au romarin
Pâtes festives
Chou rouge à la cannelle
Fromage à tartiner
Orange

** Galette de céréales

Vacances
scolaires

Vacances
scolaires

VENDREDI

Repas des Fêtes

Wrap au thon et saumon fumé
Bœuf fondant
sauce Wellington
Gratin de pommes de terre
Purée de potiron
aux éclats de marrons
Bûche aux pépites de chocolat

** Dariole de poisson
sauce armoricaine

Vacances
scolaires

Vacances
scolaires



Les Fêtes
approchent,
rendez vous le
vendredi 18
décembre pour
déguster le repas
d'exception
proposé par les
chefs de la
cuisine centrale.



Spaghetti bolognaise
Salade verte
Déllice à l'emmental
Clémentines

** Spaghetti à la
bolognaise végétale

Salade grecque
(concombre bio)
Filet de colin à la crème
d'ail et persil
Purée de légumes
Fromage blanc
au spéculoos

Epiphanie

Salade de céleri
aux pommes
Rôti de dinde au paprika
Semoule / Ratatouille
Galette des rois

** Omelette aux herbes

**Menu manger main
végétarien**

Légumes à croquer
Fromage blanc antillais
Bouchées manger
main sans viande
Potatoes aux herbes
Ketchup revisité
Banane

Blanquette de veau
Riz
Haricots verts
Camembert
Salade de litchi

** Veggie aux légumes

Cuisse de poulet grillée
Curry de légumes
Fromage
Orange

** Boulettes de pois chiches

Salade d'endives au bleu
Carbonade flamande
Coquillettes
Chou fleur persillé
Yaourt nature + sucre

** Œufs durs sauce Mornay

Palette à la diable
Mélange de céréales
et lentilles corail
Julienne de légumes
Munster
Pomme

* Rôti de dinde à la diable
** Quenelles de brochet

Salade de champignons
Filet de merlu à l'oseille
Riz pilaf
Epinards à la crème
Douceur aux poires

Repas végétarien

Gnocchis sauce tomate
et crème
Salade de carottes
Fromage à tartiner
Ile flottante

Poêlée de truite saumonée
Polenta
Trio de légumes
Fromage à coque rouge
Compote pomme coing

Salade de thon
Gratin de pâtes à la volaille
(pâtes bio)
Scarole
Petits suisses aux fruits

** Gratin de pâtes
aux légumes

Repas végétarien

Lasagnes ricotta épinards
Salade coleslaw
Tomme blanche
Poire

Salade de carottes
au fromage
Bœuf bourguignon
Boulgour
Haricots beurre
Salade de fruits
à la cannelle

** Cabillaud à l'aneth

Emincé de porc à l'échalote
Purée de pommes de terre
Brocolis
Fromage
Steusel aux pommes

* Emincé de dinde
à l'échalote
** Emincé végétal
à l'échalote

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.