



Semaine 04
Du 25 au 29 janvier

Semaine 05
Du 01 au 05 février

Semaine 06
Du 08 au 12 février

Semaine 07
Du 15 au 19 février

Semaine 08
Du 22 au 26 février
Vacances

Semaine 09
Du 01 au 05 mars
Vacances

LUNDI

Emincé de bœuf à l'estragon
Riz
Légumes à l'oriental
Tomme blanche
Yaourt aux fruits
** Pané au fromage

Sauté de volaille au thym
Petits pois carottes
Fromage à tartiner
Compote pomme pêche
** Croque tofu au thym

Emincé de porc à l'ail
Torsades
Chou de Bruxelles
Fromage à tartiner
Pomme
* Emincé de volaille à l'ail
** Gratin de pâtes aux légumes

Kassler fumé au jus
Gnocchis
Chou rouge aux pommes
Fromage à coque rouge
Semoule au lait
* Rôti de dinde au jus
** Galette de céréales

Mijoté de bœuf au poivre
Purée de potiron
Emmental
Clémentines
** Soufflé de légumes

Salade de betteraves
Filet de colin au curry
Gratin de chou fleur et pommes de terre
Orange

MARDI

Salade de carottes au fromage
Cuisse de poulet aux oignons
Purée de navet
Poire
** Omelette piperade

Chandeleur
Effiloché de bœuf sauce hongroise
Mini penne
Duo de haricots Munster
Crêpes au sucre
** Grinioc à l'épeautre

Baeckeoffe
Salade de radis
Comté
Clémentines
*/** Baeckeoffe de poisson

Mardi GRAS
Filet de merlu au citron
Gratin dauphinois
Brocolis
Camembert
Beignet choco noisette

Salade grecque
Filet de hoki sauce hollandaise
Riz / Haricots verts
Salade de fruits au gingembre

Repas végétarien
Omelette piperade
Cœur de blé
Légumes méridionaux
Fromage à tartiner
Yaourt nature + sucre

MERCREDI

Repas végétarien
Raviolis au fromage sauce pesto
Salade verte
Fromage à tartiner
Mousse au chocolat

Salade coleslaw
Rôti de porc aux abricots
Semoule / Ratatouille
Petits suisses nature + sucre
* Rôti de dinde aux abricots
** Emincé végétal aux abricots

Journée des légumineuses
Repas végétarien
100% BIO
Salade de céleri
Boulettes de haricots rouges
Purée de courge butternut
Yaourt à la vanille

Sauté de poulet sauce paysanne
Quinoa
Légumes du soleil
Munster
Poire
** Cordon bleu végétal

Repas végétarien
Galette végétale sauce au romarin
Polenta
Epinards à la crème
Fromage à tartiner
Crème dessert au chocolat

Salade d'endives au bleu
Hachi Parmentier de navet
Fromage blanc au miel
** Hachi Parmentier végétal

JEUDI

Salade de céleri
Fricassée de poisson sauce Nantua
Coquillettes
Julienne de légumes
Fromage blanc à la rhubarbe

Repas végétarien
Crozets aux petits légumes sauce fromage
Salade mêlée
Camembert
Banane

Salade de chou blanc à l'emmental
Marmite de poisson
Riz
Duo de carottes
Fromage blanc à la framboise

Repas végétarien
Soupe de légumes
Spaetzle and cheese
Salade de betteraves
Salade d'ananas

Spaghettis à la carbonara
Salade iceberg
Tomme blanche
Banane
*/** Spaghettis carbonara sans viande

Coquillettes à la volaille
Salade de concombres
Fromage
Tarte aux pommes
** Coquillettes aux légumes

VENDREDI

Crème de poireaux
Munstiflette
Salade de chicon
Pomme
*/** Munstiflette sans viande

Salade de concombres au fromage
Filet de colin pané
Pommes de terre sautées
Brocolis
Orange

Nouvel an Chinois
* Nem à la volaille
Poulet sauté au gingembre
Nouilles aux petites légumes
Salade de fruits exotiques
* Nem aux légumes
** Galette de pois chiches au gingembre

Salade de carottes
Emincé de bœuf au paprika
Riz / Courgettes
Fromage blanc à la mangue
** Sauté végétal au paprika

Repas manger main
Légumes à croquer
Sauce fromage blanc
Bouchées manger main
Potatoes + Sauce rémoulade
Yaourt à boire aux fruits
** Bouchées manger main sans viande

Chili con carne
Riz
Fromage à tartiner
Kiwi
** Chili végétal

La recette magique pour une année 2021 réussie ?

Baucoup de bonheur,
Un zeste d'humour,
Un soupçon de folie,
Le tout mélangé à une grande amitié !
L'année 2021 sera plus délicieuse que jamais !

Toute l'équipe de la cuisine centrale vous vœux !



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.