



Semaine 10
Du 08 au 12 mars

Semaine 11
Du 15 au 19 mars

Semaine 12
Du 22 au 26 mars
Les enfants ont choisi...

Semaine 13
Du 29 mars au 02 avril

Semaine 14
Du 05 au 09 avril

Semaine 15
Du 12 au 16 avril

LUNDI

Volaille façon kebab
Semoule
et légumes à l'oriental
Camembert
Pomme
** Croque tofu
à la provençale

Feuilleté au fromage
Emincé de porc
à l'ail des ours
Purée de carottes
Yaourt aux fruits
* Emincé de dinde
à l'ail des ours
** Steak de soja
tomate et basilic

Cappelliti sauce tomate
Salade verte
Fromage à tartiner
Poire
** Ravioli au fromage

MARDI

Fricassée de poisson
sauce matelote
Farfalles
Courgettes braisées
Fromage à tartiner
Salade d'agrumes
à la fleur d'oranger

Repas végétarien
Risotto à la forestière
Salade verte
Munster
Kiwi

Menu 100 % BIO
Végétarien
Galette de haricots rouges
Quinoa
Gratin de courgettes
Emmental
Pomme

Le saviez vous ?
L'ail des ours, dont la courte saison s'étend d'avril à juin, pousse à l'état sauvage sur les sols humides des régions de feuillus, ce qui lui vaut le nom (également en raison de son arôme d'ail) d'« ail des bois ».



MERCREDI

Repas végétarien
Salade de chou blanc
Sauté végétal aux herbes
Riz
Gratin de légumes
Yaourt nature + sucre

Radis à croquer
Et beurre
Blanquette de poisson
Mini penne
Ratatouille
Fromage blanc
à la cannelle

Bœuf bourguignon
Coquillettes
Haricots beurre
Comté
Ile flottante
** Quenelle de brochet
à la basquaise

JEUDI

Salade de carottes
au fromage
Emincé de bœuf au romarin
Flageolets
aux petits légumes
Flan à la vanille
sur lit de caramel
** Soufflé aux légumes

Repas Béninois
Salade de cœurs de palmier
composée
Poulet maffé
Amiwo
Epinards aux épices
Salade de fruits
** Grinioc à l'épeautre

Menu manger main
Légumes à croquer
Sauce fromage blanc
Nuggets
et bouchées manger main
Potatoes + Ketchup revisité
Tarte aux pommes
** Bouchées manger
main sans viande



VENDREDI

Salade de céleri
au fromage blanc
Choucroute garnie
Compote pomme abricot
*/** Choucroute de poisson

Sauté de bœuf à l'échalote
Pommes de terre persillées
Mélange 4 légumes
Tomme blanche
Banane
** Emincé végétal
à l'échalote

Salade de carottes
au fromage
Truite saumonée
sauce au citron
Riz safrané
Trio de choux
Fromage blanc au spéculoos

Soupe de légumes
Poisson pané
Purée de navet
Orange

Lundi de Pâques



Sauté de volaille au jus
Boulghour
Légumes méridionaux
Fromage à coque rouge
Pomme
** Galette de céréales
au jus

Rôti de bœuf sauce raifort
Riz / Brocolis
Brie
Banane
** Sauté végétal
sauce raifort

Sauté de bœuf sauce brune
Gnocchis à l'ail des ours
Carottes braisées
Fromage à tartiner
Dessert fruitier de pommes
** Croque tofu au fromage

Salade de betteraves
Tartiflette
Fromage blanc
à la framboise
*/** Tartiflette
sans viande

Repas végétarien
Salade grecque
Omelette aux herbes
Gratin de chou fleur
et pommes de terre
Yaourt aromatisé

Menu Blanc
Colin sauce bonne femme
Riz
Célerizotto
Tomme blanche
Poire

Salade de carottes
Emincé de bœuf
au piment d'Espelette
Polenta / Brocolis
Petits suisses nature
+ sucre
** Pané au fromage

Salade coleslaw
Fleurion à la reine
Spaëtzle / Haricots verts
Mousse au chocolat
** Fleurion forestier

Repas végétarien
Salade d'endives
au bleu
Escalope de soja et blé
Fondue de poireaux
et pommes de terre
Yaourt à la vanille

Filet de hoki à l'aneth
Riz
Poêlée forestière
Munster
Orange

Vendredi Saint

Spaghetti à la bolognaise
Salade verte
Camembert
Ananas
** *Spaghetti* bolognaise
végétale

Repas végétarien
Salade de concombres
au fromage
Boulettes végétales
sauce au curry
Purée d'épinards
Crème dessert
à la pistache

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.