



**Semaine 16**  
Du 19 au 23 avril

**Semaine 17**  
Du 26 au 30 avril  
Vacances scolaires

**Semaine 18**  
Du 03 au 07 mai  
Vacances scolaires

**Semaine 19**  
Du 10 au 14 mai

**Semaine 20**  
Du 17 au 21 mai

**Semaine 21**  
Du 24 au 28 mai

LUNDI

Salade de maïs  
Palette à la diable  
Gnocchis  
Carottes à la crème  
Poire  
\* Rôti de dinde à la diable  
\*\* Allumettes végétales  
à la diable

Emincé de bœuf à l'ail  
Pommes de terre au four  
Chou rouge braisé  
Fromage à coque rouge  
Kiwi  
\*\* Grinioc à l'épeautre

Estouffade de volaille  
au romarin  
Quinoa  
Duo de haricots  
Munster  
Pomme  
\*\* Dos de cabillaud  
sauce ciboulette

Sauté de porc à l'ancienne  
Riz safrané  
Célerizotto  
Fromage à tartiner  
Kiwi  
\*/\*\* Croque tofu  
au fromage

Emincé de bœuf sauce  
aux poivres  
Curry de légumes  
Fromage  
Mousse au chocolat  
\*\* Sauté végétal sauce  
aux poivres

Lundi de pentecôte

MARDI

Sauté de bœuf aux olives  
Torsades  
Haricots verts  
Camembert  
Gourde de compote  
pomme fraise  
\*\* Fallafel

**Repas végétarien**  
Salade de carottes  
au fromage  
Timbale de pâtes  
à la forestière  
Yaourt nature + sucre

**Repas végétarien**  
Salade de céleri  
Chili végétarien  
Riz  
Liégeois à la vanille

Salade de radis  
Emincé de veau à l'échalote  
Polenta  
Caponata  
Fromage blanc  
à la cannelle  
\*\* Omelette aux herbes

Couscous garni  
Légumes et semoule  
Fromage à tartiner  
Pomme  
\*\* Boulettes de pois chiches

**Repas végétarien**  
Tortellini ricotta épinards  
sauce pesto  
Salade verte  
Mimolette  
Kiwi

MERCREDI

**Repas végétarien**  
Œuf à la florentine  
Pommes de terre nature  
Mimolette à croquer  
Flan au chocolat

Filet de hoki  
sauce matelote  
Riz  
Légumes méridionaux  
Tomme blanche  
Ananas

Rôti de bœuf aux  
petits oignons  
Gratin de chou fleur et  
pommes de terre  
au curcuma  
Edam  
Crêpes au sucre  
\*\* Galette de céréales

**Menu manger main végétarien**  
Légumes à croquer  
sauce aux fines herbes  
Nuggets de pois chiche  
Potatoes  
Ketchup revisité  
Yaourt à boire

Salade grecque  
Filet de colin sauce  
gourmande au fromage  
Coquillettes  
Haricots verts  
Petits suisses nature + sucre

Bœuf bourguignon  
Purée de céleri  
Munster  
Banane  
\*\* Galette de  
haricots rouges

JEUDI

**Journée mondiale de la terre**  
Salade de céleri  
Emincé de dinde  
sauce paysanne  
Semoule / Ratatouille  
Fromage blanc nature + sucre  
\*\* Emincé végétal  
sauce paysanne

Hachis Parmentier de navet  
Salade verte  
Fromage à tartiner  
Cocktail de fruits  
\*\* Hachis Parmentier de  
navet végétal

Filet de colin pané  
Purée de poireaux  
Camembert  
Poire

Ascension

**Journée mondiale des abeilles**  
Salade de tomates  
mozzarella  
Cuisse de poulet au miel  
Haricots blancs  
Carottes persillées  
Salade de fruits à la  
fleur d'oranger  
\*\* Pané au fromage

Salade de concombres  
au fromage  
Filet de hoki sauce au  
beurre blanc  
Pommes de terre  
au curcuma  
Trio de chou  
Fromage blanc  
à la framboise

VENDREDI

Salade d'endives au bleu  
Filet de colin  
sauce curcuma  
Cœur de blé  
Trio de légumes  
Banane

Salade de courgettes  
Sauté de porc  
sauce au paprika  
Flageolets aux aromates  
Petits suisses aux fruits  
\* Sauté de dinde  
au paprika  
\*\* Omelette aux herbes

Salade de chou blanc  
Cordon bleu de volaille  
sauce crème  
Mini pennes  
Poêlée de champignons  
Fromage blanc au miel  
\*\* Cordon bleu végétal

Salade de concombres  
au fromage  
Marmite de poisson  
Purée de brocolis  
Banane

**Repas végétarien**  
Steak végétal  
sauce brune  
Riz  
Courgettes braisées  
Emmental  
Poire

**Repas froid**  
Rôti de dinde  
Taboulé  
Salade coleslaw  
Saint Paulin  
Tarte à la rhubarbe  
\*\* Surimi

**Le saviez vous ?**  
Commercialisé en Europe depuis l'Antiquité, le curcuma est utilisé plus volontiers comme remède ou teinture qu'en tant qu'épice à proprement parler.  
Sa matière colorante jaune a suscité bien des convoitises, celle des teinturiers, des fondeurs pour donner à des métaux la couleur de l'or, mais aussi et surtout aux fraudeurs de fausse monnaie.



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.