



Semaine 35
Du 02 au 03 septembre

Semaine 36
Du 06 au 10 septembre

Semaine 37
Du 13 au 17 septembre

Semaine 38
Du 20 au 24 septembre

Semaine 39
Du 27 septembre
au 01 octobre

LUNDI

Salade de blé
Etouffade de bœuf à l'échalote
Epinards à la crème
Camembert
Nectarine
** Sauté de tofu à l'échalote

Salade de betteraves
Sauté de porc à l'ancienne
Purée de navets
Fromage à tartiner
Crème dessert au chocolat
* Sauté de dinde à l'ancienne
** Steak de soja

MARDI

Salade verte
Croziflettes à la volaille
Fromage à tartiner
Mirabelles
** Croziflettes à la forestière

Repas Végétarien
Salade de carottes
Dahl de lentilles corail
Boullghour
Fromage à coque rouge
Pêche



Repas Végétarien
Raïta de concombre
Chili de légumes
Riz
Cantal
Yaourt nature + sucre

Salade de pommes de terre
Filet de poisson pané
Gratin de salsifis aux légumes
Tomme blanche
Cocktail de fruits
** Cordon bleu végétal

MERCREDI

C'est la rentrée
Salade verte
Spaghettis à la bolognaise
Munster
Quetsches
** Spaghettis à la bolognaise végétale

Salade de tomates
Emincé de porc au curry
Petits pois à la française
Saint Paulin
Fromage blanc au spéculoos
* Emincé de dinde au curry
** Emincé végétal au curry

Salade grecque
(concombre BIO)
Bœuf mode
Mini Pennes
Fourme d'Ambert
Raisin
** Gratin de pâtes

JEUDI

Salade de tomates
Dos de lieu sauce bonne femme
Purée de carottes
Fromage à tartiner
Fromage blanc à la framboise
** Boulettes de pois chiches

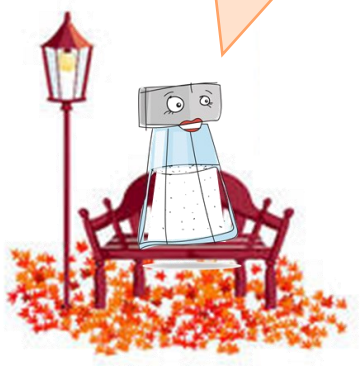
Salade de carottes
Filet de colin à l'aneth
Gratin de brocolis
Fromage de chèvre
Crêpes au sucre
** Pané au fromage

Salade de courgettes
Sauté de poulet Tandori
Riz safrané
Edam
Petits suisses aux fruits rouges
** Galette de haricots rouges

VENDREDI

Le saviez vous ?

La mirabelle appartient à la famille des prunes comme les quetsches ou les reines-claudes. Elle est le fruit du mirabellier, un arbre originaire d'Orient dérivé du prunier. Pour savoir si une mirabelle est mûre, plusieurs options sont possibles. On peut observer des petites tâches rousses sur la peau du fruit, le palper pour s'assurer de sa souplesse, ou le couper en deux pour vérifier que le noyau se détache facilement de sa chair.



Taboulé
Emincé de bœuf sauce paysanne
Célerizotto
Fromage à tartiner
Banane
** Grinioc à l'épeautre

Salade de quinoa
Filet de lieu sauce aurore
Carottes à la crème
Port Salut
Flan vanille nappé caramel
** Croque tofu à la provençale

Automne
Salade d'endives
Sauté de volaille aux marrons
Purée de potiron
Bleu
Quetsches
** Sauté végétal aux marrons

Repas Végétarien
Salade de pâtes
Omelette piperade
Ratatouille
Gouda
Tarte aux pommes

Repas manger main
Légumes à croquer
Bouchées manger main
Potatoes + Ketchup revisité
Fromage blanc aux herbes
Yaourt à boire
** Bouchées manger main sans viande

Feuilleté au fromage
Blanquette de poisson
Gratin de chou fleur
Mimolette
Compote pommes abricots
** Boulettes végétales à la tomate

Salade de céleri aux pommes
Kassler au jus
Lasagnettes
Fromage de brebis
Mousse au chocolat
* Rôti de dinde au jus
** Crêpe au fromage

Salade de tomates
Carbonade flamande
Pommes de terre sautées
Camembert
Poire
** Allumettes végétales sauce au romarin

Salade de riz (riz bio)
Emincé de dinde à l'ail
Flan de courgettes
Fromage à tartiner
Fromage blanc biscuité
** Escalope végétale sauce à l'ail

Repas Végétarien
Salade de concombres
Tajine de légumes et pois chiches
Semoule
Munster
Raisin

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.