



**Semaine 51**

Du 20 au 24 décembre

**Vacances scolaires**

LUNDI

Soupe de légumes verts  
Emincé de volaille  
sauce aux herbes  
Pommes de terre  
campagnardes  
Edam  
Pomme  
\*\* Galette de céréales  
sauce aux herbes

MARDI

Salade de chou fleur  
Risotto à la volaille  
Fromage frais  
Crème dessert praliné  
\*\* Risotto forestier

MERCREDI

Salade de carottes  
Filet de colin  
sauce Nantua  
Purée de légumes  
Cancoillotte  
Yaourt nature + sucre  
\*\* Allumettes végétales  
sauce aurore

JEUDI

**Repas végétarien**  
Asperges vinaigrette  
Grillardin fromager  
Macédoine de légumes  
à la crème  
Tomme blanche  
Clémentines

VENDREDI

Salade de betteraves  
mimosa  
Sauté de veau Orloff  
Cœur de blé  
Pont l'Evêque AOP  
Mousse au chocolat blanc  
\*\* Sauté végétal  
à l'estragon

**Semaine 52**

Du 27 au 31 décembre

**Vacances scolaires**

**Repas végétarien**

Soupe de fenouil  
Crozziflette au fromage  
Brocolis  
Fromage à tartiner  
Fromage blanc nature +  
sucre

Artichauts à la vinaigrette  
Sauté de dinde  
sauce bourgeoise  
Purée de navet  
Gouda  
Poire  
\*\* Grinioc à l'épeautre  
sauce crème

Salade de concombres  
Emincé de porc  
sauce basquaise  
Jardinière de légumes  
Fromage au poivre  
Pyramide au chocolat  
\*/\*\* Emincé végétal  
sauce basquaise

Brouet d'oignon  
Pot au feu  
Pommes de terre  
et légumes du pot  
Munster  
Orange  
\*\* Soufflé aux légumes

Poireaux à la vinaigrette  
Dos de cabillaud  
sauce choron  
Polenta crémeuse  
Coulommiers  
Purée de pommes  
\*\* Galette de céréales

**Semaine 01**

Du 03 au 07 janvier

**Bonne année !**

Salade verte  
Spaghetti bolognaise  
Déllice à l'emmental  
Clémentines  
\*\* Spaghetti à la bolognaise  
végétale

Salade de grecque  
(concombre bio)  
Filet de colin à la crème  
d'ail et persil  
Purée de légumes  
Saint Paulin  
Fromage blanc au spéculoos  
\*\* Croque tofu  
à la provençale

**Repas végétarien**

Salade de céleri  
aux pommes  
Omelette aux herbes  
Duo de céréales  
Saint Nectaire  
Compote pomme fraise

Taboulé  
Blanquette de veau  
Haricots verts  
Camembert  
Galette des rois  
\*\* Boulettes de pois  
chiches

**Menu manger main**  
Légumes à croquer  
Accras de morue  
et beignet à la romaine  
Croquettes de pomme  
de terre  
Fromage blanc antillais  
Banane  
\*\* Onion Rings et  
boulettes au fromage

**Au menu en 2022**

*Cocktail de joie et  
bouchées de bonheur,  
Velouté de réussite et  
tartines de bonne  
santé,  
Filet d'humour à la  
sauce rigolade,  
Bûche de sincérité et  
mignardises 100%  
amitié.  
Toute l'équipe de la  
cuisine centrale vous  
adresse ses meilleurs  
vœux !*



**Semaine 02**

Du 10 au 14 janvier

Salade de maïs  
Emincé de dinde sauce brune  
Curry de légumes  
Fromage à tartiner  
Orange  
\*\* Cordon bleu végétal

Salade d'endives  
Carbonade flamande  
Coquillettes  
Fol épi  
Yaourt nature + sucre  
\*\* Œufs durs  
sauce Mornay

Salade de riz  
Palette à la diable  
Julienne de légumes  
Munster  
Douceur aux poires  
\* Rôti de dinde à la diable  
\*\* Sauté de tofu  
sauce diable

Feuilleté au fromage  
Filet de merlu à l'oseille  
Epinards à la crème  
Société crème  
Pomme  
\*\* Sauté végétal  
à l'oseille

**Repas végétarien**  
Salade de carottes  
Tajine de pois chiches et  
légumes  
Boulghour  
Fromage à tartiner  
Ile flottante

**Semaine 03**

Du 17 au 21 janvier

Salade de betteraves  
Fricassée de poisson  
sauce matelote  
Polenta  
Fromage à coque rouge  
Compote pomme coing  
\*\* Pané au fromage

Scarole  
Gratin de pâtes à la volaille  
(pâtes bio)  
Chèvre tine  
Petits suisses aux fruits  
\*\* Gratin de pâtes  
aux légumes

Salade de concombres  
Bœuf bourguignon  
Quinoa  
P'tit Louis  
Salade de fruits  
à la cannelle  
\*\* Steak de soja tomate  
basilic

**Repas végétarien**  
Salade coleslaw  
Chili sin carn  
Riz  
Fromage à tartiner  
Fromage blanc  
à la framboise

Radis + beurre  
Choucroute garnie  
Comté  
Poire  
\* Choucroute saucisse de  
volaille  
\*\* Choucroute saucisse  
végétale

**Semaine 04**

Du 24 au 28 janvier

Salade de blé  
Sauté de bœuf  
à l'estragon  
Caponata italienne  
Coulommiers  
Yaourt aux fruits  
\*\* Grinioc à l'épeautre

Salade de carottes  
Cuisse de poulet  
aux oignons  
Purée de navet  
Brebicrème  
Clémentines  
\*\* Allumettes végétales  
aux oignons

Salade de céleri  
Filet de hoki  
sauce provençale  
Riz  
Cantal  
Fromage blanc à la rhubarbe  
\*\* Quenelles nature  
sauce provençale

Salade de chicon  
Munstiflette  
Fromage à tartiner  
Banane  
\*/\*\* Munstiflette sans  
viande

**Repas végétarien**  
Salade verte  
Ravioles au fromage  
sauce pesto  
Fromage à tartiner  
Crème caramel aux œufs

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.