



**Semaine 11**  
Du 14 au 18 mars

**Semaine 12**  
Du 21 au 25 mars

**Semaine 13**  
Du 28 mars au 01 avril  
*Les enfants ont choisi...*

**Semaine 14**  
Du 04 au 08 avril

**Semaine 15**  
Du 11 au 15 avril  
*Vacances scolaires*

**Semaine 16**  
Du 18 au 22 avril  
*Vacances scolaires*

LUNDI

Salade de maïs  
Emincé de poulet Label Rouge à l'estragon  
Epinards aux épices  
Fromage à tartiner  
Petits suisses aux fruits  
\*\* Sauté de tofu à l'estragon

MARDI

**Repas végétarien**  
Salade de carotte au cumin  
Chili sin carn  
Riz  
Munster  
Pomme

Taboulé  
Filet de colin sauce choron  
Purée de navet  
Fromage à tartiner  
Orange  
\*\* Grinioc à l'épeautre

Salade coleslaw  
Sauté de porc aux petits oignons  
Blé  
Fromage à tartiner  
Yaourt aux fruits  
\* Sauté de dinde aux petits oignons  
\*\* Allumettes végétales aux petits oignons

Salade de céleri  
Rôti de bœuf sauce raifort  
Riz  
Coulommiers  
Banane  
\*\* Escalope végétale sauce raifort

Salade de champignons  
Fleuron à la reine  
Torsades HVE  
Délice à l'emmental  
Lait gélifié au chocolat  
\*\* Fleuron aux champignons

**Repas végétarien des enfants**  
Salade grecque  
Omelette aux herbes  
Gratin de blettes et pommes de terre  
Saint nectaire  
Donut au sucre

Feuilleté au fromage  
Cordon bleu de volaille sauce crème  
Haricots verts  
Brebis crème  
Kiwi  
\*\* Cordon bleu végétal

Salade de courgettes  
Sauté de bœuf aux olives  
Gnocchis  
Mimolette  
Ile flottante  
\*\* Sauté végétal aux olives

**Repas végétarien**  
Salade verte  
Hachis parmentier végétal  
Fromage de chèvre  
Salade de fruits

**Menu manger main**  
Légumes à croquer  
Nuggets et bouchées manger main  
Potatoes + Ketchup revisité  
Fromage blanc aux herbes  
Yaourt à boire  
\*\* Bouchées manger main sans viande

Salade de concombres au fromage  
Truite saumonée  
sauce au citron  
Polenta  
Fromage frais  
Fromage blanc au spéculoos  
\*\* Grillardin végétal

*L'équilibre alimentaire ne se fait pas sur un seul repas mais sur la journée voire même sur plusieurs jours ! Pour être en bonne santé, il faut consommer des aliments variés, boire beaucoup d'eau (seule boisson indispensable) et ne pas oublier de bouger !*



Soupe de tomates  
Emincé de bœuf au paprika  
Fondue de poireaux et pommes de terre  
Fromage à tartiner  
Yaourt à la vanille  
\*\* Croque tofu au paprika

**Repas végétarien**  
Salade de céleri  
Tajine de pois chiches et légumes  
Boulghour  
Tomme blanche  
Dessert fruitier de pommes

Salade d'endives  
Poisson pané + citron  
Petits pois carottes  
Fourme d'Ambert  
Petits suisses nature + sucre  
\*\* Pané au fromage

Betterave à la vinaigrette  
Jambon braisé sauce brune  
Purée de potiron  
Camembert  
Poire  
\*\* Soufflé de légumes

**Repas des enfants**  
Salade verte  
Spaghetti à la bolognaise  
Tomme blanche  
Fromage à tartiner  
Ananas  
\*\* Spaghetti bolognaise végétale

**Repas végétarien**  
Salade de haricots blanc  
Saucisse végétale au jus  
Légumes méridionaux  
Fromage à coque rouge  
Pomme

Salade de betteraves  
Tartiflette  
Salade verte  
Bleu  
Compote pomme banane  
\*/\*\* Tartiflette sans viande

Salade de céleri au curry  
Sauté de bœuf au piment d'Espelette  
Tagliatelles  
Port Salut  
Yaourt aux fruits  
\*\* Sauté de tofu au piment d'Espelette

Salade de salsifis  
Filet de hoki à l'aneth  
Riz safrané  
Munster  
Orange  
\*\* Allumettes végétales à l'aneth

**Vendredi Saint**

**Lundi de Pâques**

Salade de haricots  
Emincé de veau à l'ail  
Torsades  
Tomme blanche  
Poire + chocolat  
\*\* Fallafel

**Repas végétarien**  
Salade de concombre  
Cœuf à la florentine  
Pommes de terre nature  
Roquefort  
Crème dessert au praliné

Salade de carottes  
Cuisse de poulet grillée  
Duo de céréales  
Petit Louis  
Fromage blanc nature + sucre  
\*\* Galette de haricots rouges

Salade de chou blanc  
Filet de colin sauce curcuma  
Cœur de blé  
Bombel  
Banane  
\*\* Steak végétal au curcuma

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.