

Menus enfants

Période du 27 novembre au 19 janvier



Informations et contacts:

Périscolaires : 09.67.10.07.11 / 06.07.69.17.23

Cuisine : 03.67.34.15.38

Menu du 27 novembre au 1er décembre

Lundi



Choucroute garnie */**

Fromage

Kiwi

***Choucroute au poisson

Mardi

Carottes râpées

Emincé de volaille **

Pâtes

Yaourt



**Œuf dur

Mercredi

Journée fantastique

Burritos garni

Poire au chocolat



Jeudi

Croq végétarien

Haricots blancs à la tomate

Fromage

Fruit de saison



Vendredi

Salade verte

Bouchée aux fruits de mer

Riz

Crème vanille



menu
végétarien :



Fait
maison :



Issu de l'agriculture
Biologique :



* sans porc

** sans viande

Menu du 4 au 8 décembre

Lundi

Potage de légumes
Gratin de pâtes au jambon*/**

Fruit de saison

Gâteau sec



*/** gratin au fromage

Mardi

Boulettes de soja à la tomate

Méli-mélo de céréales

Fromage

Compote



Mercredi

St Nicolas

Kassler en croûte */ **

Frites - salade

Clémentine - chocolat

*/** champignons sautés



Jeudi

Céleri rémoulade

Poulet basquaise **



Orge perlé

Fromage blanc sucré

** œuf dur

Vendredi

Friand au fromage

Poisson poché

Duo navets carottes

Petit filou au chocolat

menu
végétarien :



Fait
maison :



Issu de l'agriculture
Biologique :



* sans porc
** sans viande

Menu 11 au 15 décembre

Lundi

Macédoine de légumes
Penne à la bolognaise **
Yaourt 
** bolognaise végétale

Mardi

Rôti de porc */**
Choux rouge - Pomme vapeur
Fromage 
Feuilleté aux pommes 
*/**steak végétal

Mercredi



Journée cocooning
Escalope de dinde **
Purée de carottes 
Ile flottante
*/** poisson poché



Jeudi

Endives en salade 
Gnocchi à poêler
Sauce aux champignons et
fèves pelées
Biscuit ananas 

Vendredi

Quenelles de brochet
Riz safrané aux légumes
Fromage 
Banane

menu
végétarien : 

Fait
maison : 

Issu de l'agriculture
Biologique : 

* sans porc
** sans viande

Menu du 18 au 22 décembre

Lundi



Duo choux carottes

Tortellini au fromage

Sauce tomate

Yaourt



Mardi

Filet de poisson

Sauce florentine

Riz

Fromage - Fruit



Mercredi



Mini toast



Filet mignon en croûte*/**

Pomme croquette

Choux romanesco

Glace

*/**Poisson en croûte



Jeudi

Vendredi

Menu de Noël

Giboulée de salade au fromage

Aiguillettes de poulet panées *

Salsifis

Brownies

*steak végétal



menu
végétarien :



Fait
maison :



Issu de l'agriculture
Biologique :



* sans porc
** sans viande

Menu du 8 au 12 janvier

Lundi

Macédoine de légumes

Boules de bœuf *

Pâtes

Fromage



Galette des rois

* Boulettes de soja

Mardi



Nuggets végétariens

Purée de légumes

Fromage



Fruit de saison

Mercredi

Bonne année



Journée escape game

Croutons à l'ail

Spaghetti revisités

Gâteau surprise



GALETTE DES ROIS

Jeudi

Baeckeoffe */**

Salade

Fromage

Compote



*/** baeckeoffe au poisson



Vendredi

Toast au fromage

Fish and chips

Poêlée de légumes

Mousse au chocolat



menu
végétarien :



Fait
maison :



Issu de l'agriculture
Biologique :



* sans porc
** sans viande

Menu du 15 au 19 janvier

Lundi

Haricot vert

Jambon braisé */**

Gratin dauphinois

Fruit

*/** pané végétal



Mardi

Curry de bœuf aux carottes*

Riz

Crème vanille

Gâteau sec

* cubes de poisson



Mercredi



Sortie champ du feu

Pique nique



Jeudi

Salade d'endives

Enchiladas végétarien

Cocktail de fruits



Vendredi

Salade verte

Feuilleté au poisson

Petit filou



menu
végétarien :



Fait
maison :



Issu de l'agriculture
Biologique :



* sans porc
** sans viande