

Menus enfants

Période du 22 avril au 31 mai



Informations et contacts:

Périscolaires : 09.67.10.07.11 / 06.07.69.17.23



Cuisine : 03.67.34.15.38

Menu du 22 au 26 avril

Lundi


Salade verte
Nuggets de poulet *
Sauce verte
Purée de céleri

Mardi

Salade de tomate 
Lasagnes chèvre épinard 
Compote

Mercredi




Sauté de porc au sésame */**
Riz - Haricot vert
Mousse au chocolat 


*/** cube de poisson


Jeudi


Pique nique

Vendredi

Salade composée
Spaghettis
Moules au curry
Fromage - Fruit de saison 

menu
végétarien : 

Fait
maison : 

Issu de l'agriculture
Biologique : 

* sans porc
** sans viande

Menu du 6 mai au 10 mai

Lundi

Lasagnes à la tomate
et lentilles
Salade
Yaourt



Mardi

Haricots en salade
Haut de cuisse de poulet *
Frites
Glace
** fish and chips*

Mercredi



férié

Jeudi

**Fermeture liée au
pont scolaire**

Vendredi

férié

menu
végétarien :



Fait
maison :



Issu de l'agriculture
Biologique :



* sans porc

** sans viande

Menu 13 au 17 mai

Lundi

Carottes râpées


Quenelles de volaille *

Coquillettes

Flamby

** quenelles de brochet*

Mardi

Rougaille saucisse */** 

Riz basmati

Fromage - Fruit de saison

/ Rougail poisson*



Mercredi




Salade piémontaise garnie*

Tarte aux fruits

** Œuf dur*



Jeudi

Croq' végété 

Potée de légumes et

Pommes de terre

Crème vanille 


Gâteau sec

Vendredi

Concombres vinaigrette

Filet de colin

Boullgour

Yaourt 

menu

végétarien :



Fait

maison :



Issu de l'agriculture

Biologique :



* sans porc


** sans viande

Menu du 20 au 24 mai

Lundi

férié

Mardi

Salade de betteraves 

Raviolis au fromage

Sauce tomate

Glace

Mercredi

Grand jeu géant

Stick de mozza

Samoussa de bœuf *

Salade verte 

Gâteau chocolat - Crème anglaise

* *samoussa de légumes*



Jeudi

Tomates vinaigrette


Brochette de dinde *

Taboulé 

Fromage blanc sucré

* *œuf dur*

Vendredi

Salade composée 

Bœuf bourguignon *

Gratin dauphinois

Fraisier 

* *steak végété*

menu
végétarien :



Fait
maison :



Issu de l'agriculture
Biologique :




* sans porc

** sans viande


Menu du 27 au 31 mai

Lundi

Galette végétale 

Ratatouille –orge perlé

Fromage


Chouquettes 

Mardi

Salade verte au fromage

Chili con carne *

Riz

Tarte à la poire 

* Chili sin carne

Mercredi

Journée Safari

Poulet à la congolaise * 


Semoule couscous

Bounty glacé

* poisson à la congolaise



Jeudi

Roti de porc */** 

Pommes noisettes


Brocolis

Yaourt 

*/** boulettes de soja

Vendredi

Salade océane garnie

Fromage 

Cocktail de fruit

menu
végétarien :



Fait
maison :



Issu de l'agriculture
Biologique :



* sans porc
** sans viande