

# Menus enfants

Période du 17 mars au 2 mai 2025



No:13250448

Informations et contacts:

Périscolaires : 09.67.10.07.11 / 06.07.69.17.23

Cuisine : 03.67.34.15.38

# Menu du 17 mars au 21 mars

Lundi

Endives en salade

Chili con carne \*

Riz

Fromage - Fruit de saison



Mardi



Salade de carottes

Gratin d'épinards et gnocchis  
aux amandes

Yaourt nature



Gâteau au jus d'orange



Mercredi

*Journée du printemps*

Potage cultivateur

Buffet froid



Fromage

Cocktail de fruit



Jeudi

Couscous poulet merguez \*

Yaourt



\* fallafels

Vendredi

Poisson à l'huile d'olive

Choux fleur

Pommes boulangères

Crème chocolat



menu  
végétarien :



Fait  
maison :



Issu de l'agriculture  
Biologique :



\* sans viande  
\*\* sans porc

# Menu du 24 mars au 28 mars

Lundi

Palette à la provençale \*/\*\*

Pommes sautées

Salsifis

Petit filou



\*/\*\* boulettes de soja tomate

Mardi

Émincé de dinde \*

Trio de légumes poêlés

Bouलगूर

Tartelette aux fruits



\* pané aux fromages

Mercredi

Kebab \*

Chips

Glace

\* Kebab végétarien



Jeudi

Salade verte



Enchilada végétarien

Fruit de saison

Gâteau sec



Vendredi

Paella aux poissons



Fromage

compote



menu  
végétarien :



Fait  
maison :



Issu de l'agriculture  
Biologique :



\* sans viande  
\*\* sans porc

# Menu du 31 mars au 4 avril

Lundi

Salade verte  
Pâtes à la crème  
Saucisse de Toulouse\*/\*\*  
Fruit au sirop

\*/\*\* sauce aux champignons

Mardi

Poisson pané  
Semoule  
Petit pois carottes  
Tarte au fromage blanc 

Mercredi

Repas « à l'aveugle »

Nuggets de poulet \*

Purée de haricot vert

Cône

\* nuggets végétaux



Jeudi

Potage de légumes   
Buchette au fromage  
Salade verte  
Banane

Vendredi

Betteraves mimosas  
Rôti de veau \*  
Pommes noisettes  
Chocolat liégeois 

\* steak végétal

menu  
végétarien :



Fait  
maison :



Issu de l'agriculture  
Biologique :



\* sans viande  
\*\* sans porc

# Menu du 7 avril au 11 avril

Lundi

Macédoine de légumes

Wings de poulet \*

Frites

Crème dessert

\* galette aux céréales

Mardi



Salade verte composée

Lasagne aux légumes

Yaourt



Mercredi

Baekeoffe \*/\*\* 

Salade

Fromage

Fruit de saison



\*/\*\* Baekeoffe aux poissons



Jeudi

Tartine au boursin

Cordon bleu \*

Courgettes sautées

Compote



\*croq végétarien

Vendredi

Brocolis en salade

Moules à la crème et curry

Riz

Tartes aux fruits



menu  
végétarien :



Fait  
maison :



Issu de l'agriculture  
Biologique :



\* sans viande  
\*\* sans porc

# Menu du 21 avril au 25 avril

Lundi

**férié**

Mardi

Carottes râpées

Raviolis à la viande \*



Glace

\* Raviolis aux fromages

Mercredi

Potage

Quiche lorraine \*/\*\*

Quiche provençale



Salade

Fruit de saison



\*/\*\* Quiche au fromage



Jeudi

Duo de choux

Rôti de dindonneau \*

Ebly

Choux à la crème



\* Poisson pané

Vendredi



Salade piémontaise garnie

Fromage

Pomme



menu  
végétarien :



Fait  
maison :



Issu de l'agriculture  
Biologique :



\* sans viande  
\*\* sans porc

# Menu du 28 avril au 2 mai

Lundi

Concombre vinaigrette

Paupiette de bœuf \*/\*\*

Purée de céleri

Yaourt



\*/\*\* Poisson poché

Mardi

Tomate vinaigrette



Filet de dinde façon orloff \*/\*\*

Knepfles

Fruit de saison



\*/\*\* croq tofu

Mercredi



Bruschettas

Salade

Pavlova à la framboise



Jeudi

**férié**

Vendredi

Salade niçoise garnie

Fromage



Crumble aux pommes



menu  
végétarien :



Fait  
maison :



Issu de l'agriculture  
Biologique :



\* sans viande  
\*\* sans porc