

Menus enfants

Période du 5 mai au 20 juin 2025



Informations et contacts:

Périscolaires : 09.67.10.07.11 / 06.07.69.17.23

Cuisine : 03.67.34.15.38

Menu du 5 mai au 9 mai

Lundi

Endives en salade

Boules de bœuf *

Spaghetti - Sauce tomates

Crème vanille

Mardi

Sauté de porc */**

Lentilles aux légumes

Cubes de pommes de terre

Fromage - Fruit de saison



*/** Nuggets de blé

Mercredi



Salade de carottes



Taboulé

Saucisse grillée*/**

Glace

*/**Œuf dur

Jeudi

Férialé

Vendredi

Fish and chips

Riz

Ratatouille



Yaourt



menu
végétarien :



Fait
maison :



Issu de l'agriculture
Biologique :



* sans viande
** sans porc

Menu du 12 mai au 16 mai

Lundi

Radis

Emincé de volaille *

Ebly

Yaourt nature



** Emincé végétarien*

Mardi

Omelette



Noisettes de polenta

Haricots verts

Mille feuille



Mercredi

Salade composée

Empanadas de bœuf *

Cocktail de fruit



** Empanadas de légumes*



Jeudi

Endives au jambon */**

Pommes vapeur

Cheesecake



/ Pané au fromage*

Vendredi

Filet de flétan

Sauce fenouil

Epinard braisé - Riz

Mousse au chocolat

menu
végétarien :



Fait
maison :



Issu de l'agriculture
Biologique :



* sans viande
** sans porc

Menu du 19 mai au 23 mai

Lundi

Salade verte

Hachis Parmentier *

Fromage - Fruit de saison



**Parmentier végétarien*

Mardi



Falafel

Haricots blancs à la tomate

Far Breton aux abricots



Mercredi



Salade verte

Pizza garnie */**

Glace

/ Pizza aux fromage*

Jeudi

Poulet à la congolaise *

Semoule

Yaourt



** Poisson à la congolaise*

Vendredi

Salade océane garnie

Fromage



Cocktail de fruit frais



menu
végétarien :



Fait
maison :



Issu de l'agriculture
Biologique :



* sans viande
** sans porc

Menu du 26 mai au 30 mai

Lundi

Betteraves en salade

Quenelles de volaille *

Ebly

Fromage - Fruit de saison



* Quenelles de brochet

Mardi

Salade composée

Chipolatas grillées */**

Gratin dauphinois



Fruit au sirop

*/** Steak végétarien

Mercredi

Brochette de dinde *



Salade de riz

Bounty glacé

* Thon vinaigrette



Jeudi

Féié

Vendredi

pont

menu
végétarien :



Fait
maison :



Issu de l'agriculture
Biologique :



* sans viande
** sans porc

Menu du 2 juin au 6 juin

Lundi

Tartine de Boursin
Aiguillettes de poulet panées *
Petits pois carottes
Fruit de saison



Mardi

Tomate mozza
Dahl de lentilles
Riz
Muffin aux pépites de chocolat



Mercredi

Pain de viande *
Tagliatelles de légumes
Pommes sautées
Yaourt aux fruits



* Galette aux céréales



Jeudi

Salade verte composée
Gratin de pâtes au jambon */**
Glace

*/** Gratin de pâtes aux légumes

Vendredi

Pique - nique

menu
végétarien :



Fait
maison :



Issu de l'agriculture
Biologique :



* sans viande
** sans porc

Menu du 9 juin au 13 juin

Lundi

Férialé

Mardi

Salade mexicaine

Palette fumée */**

Frites

Yaourt nature 

*/** *Steak végétal*

Mercredi

Salade bistro

Croque monsieur*/** 

Brochette de fruits

*/** *Croque fromage*



Jeudi

Croissillon Dubarry 

Tomate Napoléon 

Boulogour

Chocolat liégeois

Vendredi

Betteraves mimosas

Poisson poché sauce aux olives

Purée de pommes de terre

Fromage 

Gâteau sec

menu 
végétarien :

Fait 
maison :

Issu de l'agriculture 
Biologique :

* sans viande
** sans porc

Menu du 16 juin au 20 juin

Lundi

Radis

Spaghetti à la bolognaise *

Yaourt



* Bolognaise végétarienne

Mardi

Escalope de porc grillée*/**

Potée de légumes

Fromage

Fruit de saison



*/** Nuggets de blé

Mercredi

Salade de pâtes

Poulet fumé *

Fromage

Cake au chocolat



* Œuf dur



Jeudi

Quiche au fromage

Cordon végétarien

Haricots verts

Compote



Vendredi

Carottes râpées

Filet de poisson

Riz pilaf

Tiramisu



menu
végétarien :



Fait
maison :



Issu de l'agriculture
Biologique :



* sans viande
** sans porc