

Menus enfants

Période du 23 Juin au 1er Aout



Informations et contacts:

Périscolaires : 09.67.10.07.11 / 06.07.69.17.23

Cuisine : 03.67.34.15.38

Menu du 23 juin au 27 juin

Lundi

Rôti de dindonneau *
Méli - mélo de céréales
Tian de légumes
Fromage - Beignet

Mardi

Macédoine de légumes 
Fromage blanc aux fines
herbes
Pommes rissolées
Compote 

Mercredi

Assiette anglaise garnie */**

Fromage 

Glace à l'eau

*/** Crudités - Œuf dur

Jeudi

Veau marengo * 

Pommes vapeurs

Petit filou - Fruit de saison 

* Poisson poché

Vendredi

Betterave vinaigrette

Quenelles de brochet

Ebly

Flan au chocolat

menu
végétarien :



Fait
maison :



Issu de l'agriculture
Biologique :



* sans viande
** sans porc

Menu du 30 juin au 4 juillet

Lundi

Salade verte
Tomate farcie *
Riz
Glace

**Tomate napoléon*

Mardi

Salade grecque
Escalope de porc panée */**
Cubes de pomme de terre au four
Crème dessert

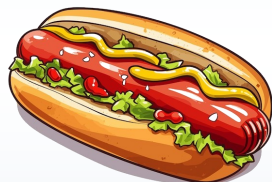
/ Poisson pané*

Mercredi



Bâtonnets de carotte
Hot dog*/** - Chips
Fromage - Melon

/ Galette aux céréales*



Jeudi

Choux fleur en salade
Pilon de poulet *
Pommes noisettes
Yaourt

** Croque tofu*



Vendredi

Salade d'Ebly
Œuf dur
Fromage
Pastèque



Menu du 7 juillet au 11 juillet

Lundi

Salade vigneronne garnie */**

Pommes sautées

Fruit de saison



/ salade composée*

Mardi

Salade verte



Cannelloni ricotta épinard

Sauce tomate

Cocktail de fruits

Mercredi

Poke bowl garni *

Glace

**Poke bowl végétarien*



Jeudi

Colombo de poulet *

Semoule

Mousse au chocolat

**Colombo de poisson*



Vendredi

Paella au poisson garnie

Yaourt



menu
végétarien :



Fait
maison :



Issu de l'agriculture
Biologique :



* sans viande
** sans porc

Menu du 14 juillet au 18 juillet

Lundi

Férialé

Mardi

Salade verte

Croissant au jambon */**

Fromage - Fruit de saison



*/** Feuilleté aux légumes

Mercredi

Concombre vinaigrette

Bœuf bourguignon *

Torsades

Yaourt



* Fallafels



Jeudi

Salade de riz

Tomate farcie au thon

Crème vanille

Vendredi

Duo de haricots en salade

Haut de cuisse poulet *

Frites de patate douce

Glace

* galette aux céréales

menu
végétarien :



Fait
maison :



Issu de l'agriculture
Biologique :



* sans viande
** sans porc

Menu du 21 juillet au 25 juillet

Lundi

Hamburger *

Chips

Cône glacé

* Fish burger

Mardi

Salade de tomate fêta

Gratin d'aubergine au jambon */**

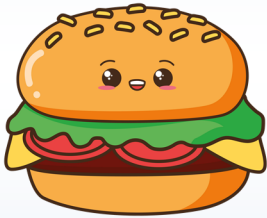
Riz basmati

Fruit de saison



*/** Aubergine aux champignons

Mercredi



Carottes râpées

Tortellini aux fromages

Sauce tomate

Compote liégeoise



Jeudi

Betterave

Soufflé de pomme de terre

Blanquette de poisson

Pastèque



Vendredi

Cordon bleu de dinde *

Petits pois carottes à la crème

Fromage



Strudel aux pommes



* croque végétarien

menu
végétarien :



Fait
maison :



Issu de l'agriculture
Biologique :



* sans viande
** sans porc

Menu du 28 juillet au 1er août

Lundi

Steak haché *

Purée de carottes



Fromage

Fruit de saison

**steak végétarien*

Mardi

Concombre

Spaghetti à la carbonara */**

Cake à la confiture



/ spaghetti aux champignons*

Mercredi



Barbecue



Jeudi

Salade verte composé



Croques légumes au
fromage

Yaourt



Vendredi

Kebab *

Chips

Glace

** galette végétarienne*

menu
végétarien :



Fait
maison :



Issu de l'agriculture
Biologique :



* sans viande
** sans porc

Bonnes Vacances

