Menus

enfants

Période du 13 octobre au 28 novembre



Informations et contacts:

Périscolaires: 09.67.10.07.11 / 06.07.69.17.23

Cuisine: 03.67.34.15.38

Menu du 13 octobre au 17 octobre

« Semaine du goût «

Lundi

Tajine de poulet aux olives *

Semoule

Fromage

Ananas - Kiwi

Mardi

Salade de choux carottes

Currywurst */**

Pommes rôties

Gâteau de la forêt noire

*/**Saucisse végétale





Mercredi

Salade verte

Munstiflette

Pomme granny





Jeudi

Tomate mozza

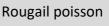
Lasagnes aux légumes

Cake aux raisins



Vendredi

Duo de haricots





Yaourt nature







Issu de l'agriculture Biologique :



Menu du 20 octobre au 24 octobre

Lundi

Chili con carne *

Riz

Fromage

Fruit de saison



ΑB

* chili sin carne

Mardi

Salade verte

Enchiladas au poulet *

Yaourt A



* Enchiladas

Mercredi

Salade composée Tortillas garnies Compote



Jeudi

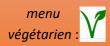
Potage à la tomate Céleri rémoulade Empanadas aux légumes Glace

Vendredi

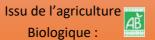
Soupe de potiron Wrap au thon

Gâteau mexicain





Fait maison:



Menu du 3 novembre au 7 novembre

Lundi

Salade verte

Quenelle de foie */**

Pommes rissolées

Yaourt

Mardi

Salade de chou rouge et carottes

Galette de céréales

Méli mélo gourmand

Flan chocolat





Mercredi

Potage vermicelles

Tarte au potiron

Salade verte

Cocktail de fruit



Jeudi

Betteraves vinaigrettes

Escalope de poulet grillée *

Pâtes

Panna cotta à la myrtille

* Omelette

Vendredi

Friand au fromage

Filet de poisson à l'huile d'olive

Brocolis

Banane - Gâteau sec

menu végétarien :

Fait maison :

Issu de l'agriculture Biologique :

* sans viande

Menu du 10 novembre au 14 novembre

Lundi

Mardi

Choucroute garnie */**

Petit filou



*/**Choucroute au poisson

Férié



Mercredi

Journée gourmande



Salade verte composée

Cubes de saumon sauce curry

Riz basmati

Tarte poire bourdalou



Jeudi

Haut de cuisse de poulet *

Pommes de terre au four

Légumes grillés

Yaourt



* pané au fromage

Vendredi

Endives en salade

Macaronis végétariens aux

lentilles

Ananas



Fait maison:

Issu de l'agriculture Biologique :

* sans viande

Menu du 17 novembre au 21 novembre

Lundi

Céleri rémoulade

Hachis de bœuf aux légumes *

Riz

Flamby

Mardi

Rôti de dinde*

Chou braisé- Pommes vapeur

Fromage

Eclair

* Galette végétale

Mercredi



Potage de légumes

Giboulée de salade

Baguetine */**

Compote

*/**Baguetine au fromage



Jeudi

Salade verte au gruyère

Bouchée à la reine */**

Coquillettes

Fruit de saison

ΑĔ

*/** Bouchée au poisson

Vendredi

Croq' tofu



Haricot blanc à la tomate

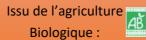
Fromage

Muffins











Menu du 24 novembre au 28 novembre

Lundi

Tartine au fromage

Aiguillettes de poulet panées *

Petit pois à la crème

Glace

* Nuggets de blé

Mardi

Saucisse de volaille grillée*

Purée de carottes

Yaourt nature

Fruit de saison

* Galette aux céréales

Mercredi



<u>lournée casino</u>

Salade bistro

Escalope de porc */**

Frites

Crème vanille

*/** Palet végétal



Jeudi

Salade verte



Curry d'Ebly au butternutt Vache qui rit

Moelleux aux pommes

Vendredi

Chou fleur en salade et

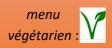
Carottes



Poisson poché sauce fenouil

Pâtes

Compote liégeoise



Fait maison:

Issu de l'agriculture Biologique :

* sans viande







NORDUAHCI I S GU E E M N I P F Z I T Ç VV SO P RC I E R ON S T R E U Q M D E R I P M A V G Z E L N L P UO U N E H F E T E Z C I T R 0 U I L L E N S A E M 0 T N A ORE F BU F R U E CJATBALA IB



araignée balai chat chaudron citrouille déguisement effrayer fantôme fête



NRETNALOKCAJO

Jack O lantern loup lune monstre peur soir sorcière squelette vampire



