

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 

Rougail poisson

Coquillette

Yaourt nature 

menu
végétarien :



Fait
maison : 

Issu de l'agriculture
Biologique :



* sans viande
** sans porc

Menu du 20 octobre au 24 octobre

Lundi

Chili con carne *

Riz

Fromage

Fruit de saison



** chili sin carne*

Mardi

Salade verte

Enchiladas au poulet *

Yaourt



** 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



menu
végétarien :



Fait
maison :



Issu de l'agriculture
Biologique :



* sans viande
** sans porc

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
** sans porc

Menu du 10 novembre au 14 novembre

Lundi

Choucroute garnie */**

Petit filou



*/**Choucroute au poisson

Mardi

Féié

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



menu
végétarien :



Fait
maison :



Issu de l'agriculture
Biologique :



* sans viande
** sans porc

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
Baguette */**
Compote



*/** Baguette au fromage



Jeudi

Salade verte au gruyère 
Bouchée à la reine */**
Coquillettes
Fruit de saison



*/** Bouchée au poisson

Vendredi

Croq' tofu 
Haricot blanc à la tomate
Fromage
Muffins 

menu
végétarien :



Fait
maison :



Issu de l'agriculture
Biologique :



* sans viande
** sans porc

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

Journée casino

Salade bistro
Escalope de porc */**
Frites
Crème vanille
*/** Palet végétal

CASINO



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



menu
végétarien :



Fait
maison :



Issu de l'agriculture
Biologique :



* sans viande
** sans porc



HALLOWEEN



Ç W N O R D U A H C I A O
X K D E G U I S E M E N T
E K I S P F Z I T Ç V V H
F G C Q P S O R C I E R E
F R E U M O N S T R E Q D
R I E E E R I P M A V G Z
A O N L P U O L U N E W Q
Y S G E H V F E T E W A Z
E C I T R O U I L L E N T
R G A T S E M O T N A F A
F Q R E F B U F R U E P H
Ç J A T B A L A I B S Ç C
N R E T N A L O K C A J O



araignée
balai
chat
chaudron
citrouille
déguisement
effrayer
fantôme
fête



Jack O lantern
loup
lune
monstre
peur
soir
sorcière
squelette
vampire

