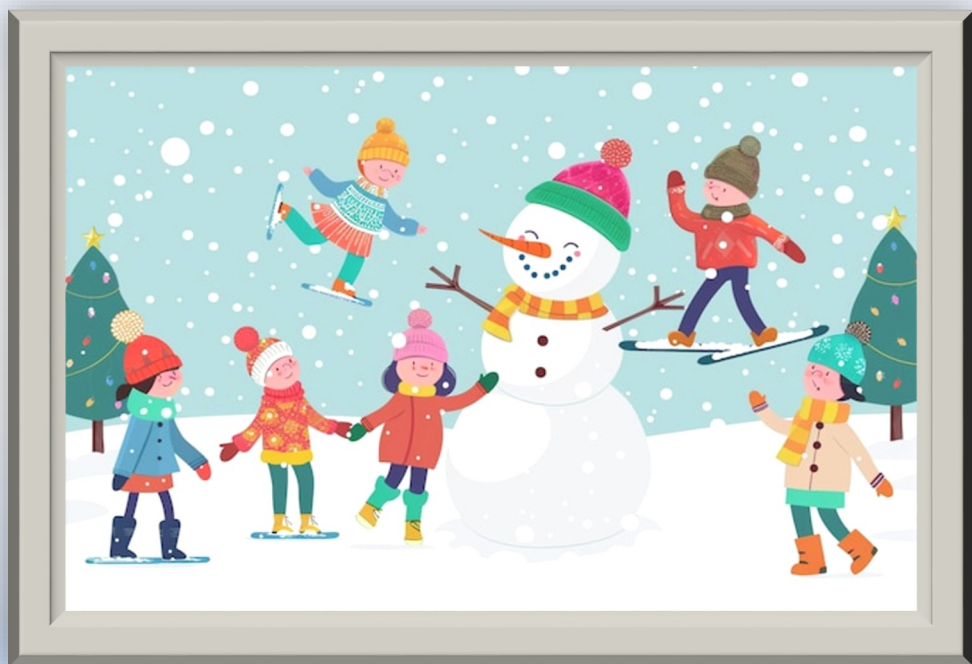


Menus enfants

Période du 26 janvier au 13 mars



Informations et contacts:

Périscolaires : 09.67.10.07.11 / 06.07.69.17.23


Cuisine : 03.67.34.15.38

Menu du 26 janvier au 30 janvier

Lundi


Carottes râpées
Spaghettis bolognaise *
Petit filou 
** Bolognaise végétal*

Mardi

Salade verte
Baeckeoffe */**
Fromage 
Fruit de saison
/ Baeckeoffe au poisson*

Mercredi





Choux chinois
Escalope à la crème *
Frites de patate douce
Chouquettes 
** Galette de céréales*

Jeudi


Steak végétal 
Ebly aux légumes
Fromage
Compote 

Vendredi

Paella au poisson
Yaourt nature 
Gâteau sec

menu
végétarien : 

Fait
maison : 

Issu de l'agriculture
Biologique : 

* sans viande
** sans porc

Menu du 2 février au 6 février

Lundi

Macédoine de légumes

Emincé de volaille *

Pâtes

Yaourt aux fruits



* Emincé végétarien

Mardi

Salade verte

Tartiflette

Cocktail de fruit

Mercredi

Journée en couleur

Pot au feu garni *



Fromage

Banane



* stick de mozza



Jeudi

Omelette

Ratatouille

Riz

Flan chocolat

Gâteau sec



Vendredi

Friand au fromage

Poisson pané

Haricots verts

Cake marbré



menu
végétarien :



Fait
maison :



Issu de l'agriculture
Biologique :



* sans viande
** sans porc

Menu du 9 février au 13 février

Lundi

Navet salé garni */**

Yaourt



*/** saucisses végétales

Mardi



Salade verte

Lasagnes aux légumes

Crème dessert

Mercredi



Carnaval

Potage

Chou farci */** - Riz

Fromage - Beignet

*/** Chou farci aux légumes



Jeudi

Filet de dinde *

Purée de carottes



Fromage - Fruit de saison

* Pané au fromage

Vendredi

Quenelles de brochet

Ebly

Fromage

Strudel aux pommes



menu
végétarien :



Fait
maison :



Issu de l'agriculture
Biologique :



* sans viande
** sans porc

Menu du 16 février au 20 février

Lundi

Céleri rémoulade



Pâtes sauce tomate

Boulettes de soja

Crème dessert

Mardi

Nems

Sauté de porc aigre doux */**

Riz cantonais

Fromage - Ananas au sirop

*/** Cubes de poisson

Mercredi

Potage de pois cassé garni */**

Fromage

Crêpes



*/** Œuf dur

Jeudi

Salade composée

Poulet *

Frites

Glace

* Nuggets de blé

Vendredi

Choucroute aux poissons

Pommes vapeurs

Fromage - Fruit de saison



menu
végétarien :



Fait
maison :



Issu de l'agriculture
Biologique :



* sans viande
** sans porc

Menu du 2 mars au 6 mars

Lundi

Betteraves

Spaghettis à la carbonara */**

Compote

*/** Spaghettis aux champignons

Mardi

Salade verte

Hachis Parmentier *

Yaourt



* Parmentier de légumes

Mercredi



Fish burger

Chips

Glace

Jeudi

Friand

Rôti de dindonneau *

Poêlée de légumes

Roulé aux pommes



* Steak végétal

Vendredi

Galette de céréales



Carottes vichys



Semoule

Chocolat liégeois

menu
végétarien :



Fait
maison :



Issu de l'agriculture
Biologique :



* sans viande
** sans porc

Menu du 9 mars au 13 mars

Lundi

Emincé de volaille*

Spätzle

Fromage



Cocktail de fruits

* Œuf dur

Mardi

Pané crispy veggie



Ebly

Duo de choux

Gâteau au chocolat



Mercredi

Kebab *

Frites

Glace

* Steak végétarien



Jeudi

Veau marengo *

Pommes vapeur



Petit filou - Banane

* Boulettes de soja

Vendredi

Endive en salade

Filet de poisson

Boulgour

Fromage blanc sucré



menu
végétarien :



Fait
maison :



Issu de l'agriculture
Biologique :



* sans viande
** sans porc