

# Menus enfants

Période du 22 juin au 31 juillet



Informations et contacts:

Périscolaires : 09.67.10.07.11 / 06.07.69.17.23

Cuisine : 03.67.34.15.38

# Menu du 22 juin au 26 juin

Lundi



Carottes râpées

Tortellini au fromage

Sauce tomate

Glace

Mardi

Bœuf bourguignon\*

Pommes grenailles

Fromage

Fruit de saison

\* *Steak végétal*



Mercredi

Salade verte

Bruschetta garnie

Melon

Jeudi

Salade composée

Sauté de dinde \*

Riz

Mousse au chocolat

\* *Boulettes à la tomate*



Vendredi

Filet de poisson au curry

Semoule

Brocolis

Pancake



menu  
végétarien :



Fait  
maison :



Issu de l'agriculture  
Biologique :



\* sans viande  
\*\* sans porc

# Menu du 29 juin au 3 juillet

## Lundi

Tomate vinaigrette

Saucisse grillée \*/\*\*

Lentilles aux pommes de terre

Fromage - Fruit de saison



\*/\*\* Saucisse végétale

## Mardi

Salade piémontaise garnie

Jambon \*/\*\*

Yaourt



\*/\*\* œuf dur

## Mercredi

Brochette de dinde \*

Ratatouille

Ebly

Feuilleté aux pommes



\* Cube de poisson



## Jeudi

Salade verte

Chili con carne \*

Riz basmati

Cocktail de fruits

\* Chili sin carne

## Vendredi

Omelette



Sauce tomate

Pâtes



Fromage - Compote

menu  
végétarien :



Fait  
maison :



Issu de l'agriculture  
Biologique :



\* sans viande  
\*\* sans porc

# Menu du 6 juillet au 10 juillet

Lundi

Betterave

Lasagnes à la bolognaise \*

Glace

\* Lasagnes aux légumes

Mardi

Salade de riz au thon garnie

Fromage

Fruit de saison



Mercredi

Salade verte

Baguettine

Crème dessert



Jeudi

Concombre vinaigrette

Haut de cuisse de poulet \*

Frites

Yaourt

\* Poisson pané



Vendredi

Salade d'Ebly à la féta

Cake aux fruits



menu  
végétarien :



Fait  
maison :



Issu de l'agriculture  
Biologique :



\* sans viande  
\*\* sans porc

# Menu du 13 juillet au 17 juillet

Lundi

Salade verte

Moussaka \*



Fruit de saison

\* *Moussaka végétarienne*

Mardi

**férié**

Mercredi

Steak de poisson

Fondue de poireaux et carottes

Riz

Fromage blanc sucré

Jeudi

Salade composée



Feuillantine comtoise \*/\*\*

Fruit de saison

\*/\*\**Feuillantine au fromage*

Vendredi

Calamar à la romaine

Salade océane



Flan au chocolat



menu  
végétarien :



Fait  
maison :



Issu de l'agriculture  
Biologique :



\* sans viande  
\*\* sans porc

# Menu du 20 juillet au 24 juillet

## Lundi

Concombres

Tomate farcie \*

Pomme de terre farcie \*

Glace



## Mardi

Nems

Sauté de porc \*/\*\*

Nouilles sautées

Fromage - Cocktail de fruit

\*/\*\* Fallafels

## Mercredi



Tartine de sardine

Cervelas Obernois \*/\*\*

Haricots verts

Tarte aux fruits

\*/\*\* Pané au fromage



## Jeudi

Colombo de poulet \*

Riz

Courgettes sautées

Yaourt

\* Colombo de poisson



## Vendredi

Carottes râpées



Œuf dur

Sauce tomate

Coquillettes

Mousse aux fruits rouges



menu  
végétarien :



Fait  
maison :



Issu de l'agriculture  
Biologique :



\* sans viande  
\*\* sans porc

# Menu du 27 juillet au 31 juillet

Lundi

Barbecue garni \*/\*\*

Yaourt aux fruits

\*/\*\*Galette végétale



Mardi

Salade de tomate

Pommes au four

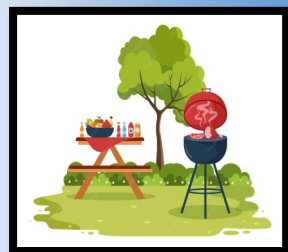
Fromage blanc

Pastèque



Mercredi

**Pique nique**



Jeudi

Pilon de poulet \*

Salade grecque

Fruit de saison

Gâteau sec

\*Croque végétal



Vendredi

Burger \*

Chips

Glace

\*Fish burger

menu  
végétarien :



Fait  
maison :



Issu de l'agriculture  
Biologique :



\* sans viande  
\*\* sans porc