

MENUS ENFANTS

PERIODE DU 2 DECEMBRE AU 24 JANVIER



INFORMATIONS ET CONTACTS :

PERISCOLAIRES : 09.67.10.07.11 /

06.07.69.17.23

CUISINE : 03.67.34.15.38

Menu du 2 décembre au 6 décembre

Lundi

Choucroute garnie */** 

Yaourt



*/** choucroute au poisson

Mardi

Rôti de dinde *

Noisettes de polenta

Haricot vert

Fromage - Compote

* galette végétale

Mercredi



St Nicolas

Carottes râpés

Sauté de veau *- Tagliatelle

Fromage—Mannele 

* fallafel



Jeudi

Galette épinard emmental 

Orge perlé

Poêlé de légumes

Danette

Vendredi

Beignets de courgette

Filet de limande

Riz

Fromage - Clémentine

Chocolat

menu

végétarien :



Fait

maison :



Issu de l'agriculture

Biologique :



* sans porc

** sans viande

Menu du 9 décembre au 13 décembre

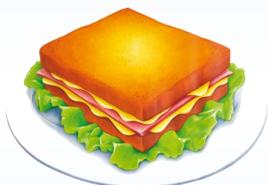
Lundi

Salade verte
Quenelles de foie */**
Pommes rôties
Petit filou 
*/** quenelles de brochet

Mardi

Céleri rémoulade 
Lasagnes aux légumes 
Glace

Mercredi



Salade composée
Croque monsieur*/** 
Cocktail de fruit
*/** croque fromage



Jeudi

Gougère au fromage 
Rôti de veau *
Chou fleur
Fruit de saison 
* œuf dur

Vendredi

Filet de cabillaud
Sauce fenouil
Epinard braisé - Semoule
Beignet

Menu du 16 décembre au 20 décembre

Lundi

Salade composée 

Gratin de pâtes

aux légumes

Crêpe sucrée

Mardi

Saucisse de volaille fumée*

Potée de légumes 

Fromage - Fruit de saison 

* merguez végétale

Mercredi



Avant Noël

Salade verte

Kassler en croûte */** - Frites

Glace

*/** fish and chips



Jeudi

MENU DE NOËL
SURPRISE

Vendredi

Chou fleur

Filet mignon de porc */**

Pâtes

Twix glacé

*/** Filet de poisson

menu
végétarien :



Fait
maison :



Issu de l'agriculture
Biologique :



* sans porc

** sans viande

Menu du 6 janvier au 10 janvier

Lundi

Carottes râpées

Ravioli ricotta épinards

Galette des rois



Mardi

Rôti de porc persillé */**

Purée de brocolis

Fromage - Banane

*/** *steak végétal*

Mercredi

Journée Escape Game

Crouton à l'ail - Guacamole

Knack de volaille* - Frites

Tomate vinaigrette

Cake à la courgette

* *stick de mozza*



Jeudi

Céleri rémoulade

Hachis de bœuf aux légumes *

Riz

Yaourt

* *Hachis végétal*



Vendredi

Giboulée de salade au fromage

Filet de poisson

Ebly

Crème dessert

menu
végétarien :



Fait
maison :



Issu de l'agriculture
Biologique :



* sans porc

** sans viande

Menu du 13 janvier au 17 janvier

Lundi

Chou chinois

Boules de bœuf sauce tomate*

Coquillettes



Petit filou

Mardi

Tartiflette */**

Salade

Fruit de saison



Gâteau sec



*/** tartiflette végétale

Mercredi

Malicette farcie

Bâtonnets de carottes

Compote



Jeudi

Salade verte



Gratin de quinoa

aux légumes et vache qui rit

Pancake



Vendredi

Blanquette de poisson

Trio de légumes verts

Riz basmati

Cookies



menu
végétarien :



Fait
maison :



Issu de l'agriculture
Biologique :



* sans porc

** sans viande

Menu du 20 janvier au 24 janvier

Lundi

Salade d'endives
Escalope de poulet à la crème*
Pâtes
Fruit au sirop
** galette aux céréales*

Mardi

Poisson pané
Ratatouille
Semoule
Glace

Mercredi



Potage vermicelle
Tourte aux légumes
Salade
Ile flottante



Jeudi

Bœuf bourguignon*
Chou rouge
Pomme vapeur
Yaourt 
** pané au fromage*

Vendredi

Salade verte
Bouchée à la reine */** 
Riz
Compote liégeoise
/ bouchée au poisson*

menu
végétarien : 

Fait
maison : 

Issu de l'agriculture
Biologique : 

* sans porc
** sans viande