

# Menus enfants

Période du 27 janvier au 14 mars 2025



Informations et contacts:

Périscolaires : 09.67.10.07.11 / 06.07.69.17.23

Cuisine : 03.67.34.15.38

# Menu du 27 janvier au 31 janvier

Lundi

Betterave rouge

Filet de dinde \*

Gratin dauphinois

Kiwi

Mardi

Nems

Sauté de porc au sésame\*/\*\*

Poêlé wok - Riz basmati

Fromage - Cocktail de fruits

\*/\*\*Nuggets végétales

Mercredi

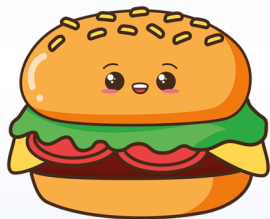
Journée après ski

Hamburger \*

Frites

Glace

\* Burger végétarien



Jeudi

Croc tofu



Haricot blanc à la tomate

Fromage

Gâteau au chocolat



Vendredi

Brocolis en salade

Filet de poisson

Ebly

Yaourt



menu  
végétarien :



Fait  
maison :



Issu de l'agriculture  
Biologique :



\* sans viande  
\*\* sans porc

# Menu du 3 février au 7 février

Lundi

Salade verte

Quenelles de foie \*/\*\*

Pommes rissolées

Yaourt nature



\*/\*\* Quenelle de brochet

Mardi

Toast au chèvre



Œuf dur - Sauce Mornay

Épinards braisés

Chausson aux pommes

Mercredi



Potage

Crêpes party



Compote



Jeudi

Salade

Lasagnes au poulet \*



Fromage

Fruit de saison



\* Lasagnes aux légumes

Vendredi

Taboulé



Poisson poché

Duo de carottes - Navets

Danette

menu  
végétarien :



Fait  
maison :



Issu de l'agriculture  
Biologique :



\* sans viande  
\*\* sans porc

# Menu du 10 février au 14 février

Lundi

Choucroute garnie \*/\*\*


Yaourt 

*\*/\*\* Choucroute aux poissons*

Mardi

Bœuf bourguignon \*

Spätzle maison

Crumble aux pommes 


*\*Steak végétal*

Mercredi



Munstiflette 

Salade

Fruit de saison 



Jeudi

Choux farcis 

Riz


Flan maison

Vendredi


Potage de légumes

Mauricette garnie

Glace

menu  
végétarien : 

Fait  
maison : 

Issu de l'agriculture  
Biologique : 

\* sans viande  
\*\* sans porc

# Menu du 24 février au 28 février

Lundi

Macédoine de légumes  
Spaghetti à la carbonara\*/\*\*

Fruit de saison

\*\*\* Sauce aux champignons



Mardi

Rôti de bœuf \*



Purée de carottes

Gâteau sec - Yaourt



\* poisson poché

Mercredi

Endives en salade

Emincé de volaille \*

Riz

Tarte aux fruits

\* émincé végétal



Jeudi

Haricot en salade- œuf dur

Fromage blanc aux fines  
herbes

Pommes rissolées

Cake marbré



Vendredi

Calamar à la romaine

Fish and chips

Poêlé de légumes

Flan chocolat

menu  
végétarien :



Fait  
maison :



Issu de l'agriculture  
Biologique :



\* sans viande  
\*\* sans porc

# Menu du 3 mars au 7 mars

Lundi

Salade verte

Hachis Parmentier \*

Petit filou

*\*Hachis végétarien*



Mardi

Choux chinois

Gratin de pâtes au jambon \*/\*\*

Sauce tomate

Beignet

*\*/\*\* Gratin au fromage*

Mercredi

Potage vermicelle

Salade choux carottes

Croque courgettes

Croque tomates

Glace



Jeudi

Salade verte

Aiguillettes de poulet \*

Sauce au camembert

Boulgour

Fruit de saison

*\* Cubes de poisson*



Vendredi

Céleri rémoulade

Bouchée au fruit de mer

Riz

Compote

menu  
végétarien :



Fait  
maison :



Issu de l'agriculture  
Biologique :



\* sans viande  
\*\* sans porc

# Menu du 10 mars au 14 mars

Lundi

Palette fumé \*/\*\*

Frites

Brocolis

Fromage - Banane

\*/\*\* *steak végétal*

Mardi

Poulet basquaise \*

Pâtes

Fromage



Mousse au chocolat



\* œuf dur

Mercredi

Pizza

Salade

Glace



Jeudi

Pané au fromage

Ratatouille

Ebly

Cocktail de fruit

Biscuit sablé



Vendredi

Salade composé

Feuillantine comtoise\*/\*\*

Yaourt aux fruits

\*/\*\* *feuillantine au fromage*



menu  
végétarien :



Fait  
maison :



Issu de l'agriculture  
Biologique :



\* sans viande  
\*\* sans porc