

Menus enfants

Période du 1er décembre au 19 janvier



Informations et contacts:

Périscolaires : 09.67.10.07.11 / 06.07.69.17.23

Cuisine : 03.67.34.15.38

Menu du 1er au 5 décembre

Lundi

Couscous garni *

Yaourt



* Couscous végétarien

Mardi

Endives au jambon */**

Pommes vapeurs

Fromage

Fruit de saison



*/** Endives au fromage

Mercredi



Potage



Tourte de légumes au
fromage et au curry



Salade verte

Compote

Jeudi

Céleri carottes en salade

Paupiette de bœuf*/**

Purée de pomme de terre

Flamby



*/** Pané au fromage

Vendredi

Toast au boursin

Fish and chips

Haricot vert

Clémentine - St Nicolas

menu
végétarien :



Fait
maison :



Issu de l'agriculture
Biologique :



* sans viande
** sans porc

Menu du 8 décembre au 12 décembre

Lundi

Sauté de veau aux olives*

Cube de pomme de terre

Fromage - Fruit de saison

* Poisson poché



Mardi

Chou chinois

Bolo bolws sauce tomate *

Pâtes

Yaourt



* Boulettes de pois chiches

Mercredi

Menu cocooning



Terrine de légumes

Gougère au fromage

Salade verte

Sablés à la chantilly



Jeudi

Salade d'endives

Escalope pané */**

Gratin dauphinois

Glace

*/**Croq végétarien

Vendredi

Carottes en salade

Poisson à la bordelaise

Ebly aux petits légumes

Bavarois au chocolat



menu
végétarien :



Fait
maison :



Issu de l'agriculture
Biologique :



* sans viande
** sans porc

Menu du 15 décembre au 19 décembre

Lundi

Salade composée

Kassler en croûte */**

Frites



Yaourt

Mardi

Duo chou-fleur brocolis

Œuf dur sauce suprême

Pâtes

Fruit de saison



Mercredi

Potage

Feuilleté à la viande *



Salade verte

Fromage - Pomme



** Feuilleté aux champignons*



Jeudi

Vendredi

Menu de Noël

Nuggets de poulet *

Gnocchi

Petits pois carottes à la crème

Glace

** nuggets de blé*

menu
végétarien :



Fait
maison :



Issu de l'agriculture
Biologique :



* sans viande
** sans porc

Menu du 5 janvier au 9 janvier

Lundi



Macédoine de légumes

Raviolis aux fromages

Galette des rois

Mardi

Saucisse de Toulouse */**

Potée de légumes

Fromage

Fruit de saison

*/** Saucisse végétal

Mercredi

Bonne Année



Haricot beurre en salade

Joue de porc */**

Torsades

Muffins



*/** Oeuf dur



Jeudi

Betteraves

Sauté de dinde *

Riz cantonnais

Danette

* Emincé végétal

Vendredi

Mini quiche au fromage

Filet de hoki

Epinars - Boulgour

Yaourt



menu
végétarien :



Fait
maison :



Issu de l'agriculture
Biologique :




* sans viande
** sans porc

Menu du 12 janvier au 16 janvier

Lundi


Salade verte
Lentilles aux petits salés */**
Yaourt nature
/ Beignet de calamar*

Mardi

Bœuf bourguignon * 
Purée de potiron
Fromage
Cocktail de fruits frais
** Quenelles de brochet*


Mercredi

Après ski


Potage de légumes 
Bretzel farcie à la raclette
Salade verte
Flan vanille



Jeudi

Haut de cuisse de poulet *
Poêlée de légumes -
Knepfles
Mousse au chocolat 
Gâteau sec
** Galette végétal*

Vendredi


Salade composée
Buchette au fromage
Beignet

Menu du 19 janvier au 23 janvier

Lundi

Mousse de foie */**

Wings de poulet *

Petits pois à la crème

Eclair au chocolat



*/** Oeuf mimosa

* Nuggets de blé

Mardi

Salade verte



Cassoulet maison */**

Yaourt



*/** Boulette de soja à la tomate

Mercredi



Olympiades d'hiver

Salade verte

Pizza */**



Glace

*/** Pizza au fromage



Jeudi

Salade de riz

Pané au fromage

Carottes vichy

Fruit de saison



Vendredi

Cubes de poisson à la tomate

Coquillettes

Tiramisu à la pêche



menu
végétarien :



Fait
maison :



Issu de l'agriculture
Biologique :



* sans viande
** sans porc