

MENUS

ENFANTS

PÉRIODE DU 12 OCTOBRE AU 27 NOVEMBRE



INFORMATIONS ET CONTACTS:

PÉRISCOLAIRE ÉLÉMENTAIRE : 09.67.10.07.11

PÉRISCOLAIRE MATERNELLE 06.07.69.17.23

PÉRISCOLAIRE GÉNIE : 06.07.69.17.23

CUISINE : 03.67.34.15.38

MENUS DU 12 AU 16 OCTOBRE

Lundi

Choucroute garnie */**

Fromage

Pomme

*/** Choucroute au poisson

Mardi

Salade d'endives aux pommes

Haut de cuisse de poulet *

Brocolis

Strudel aux pommes



Mercredi



Soupe de patate douce et carottes

Tarte aux potirons

Salade verte

Ronde des fromages

Compotes pommes exotiques



Jeudi

Bœuf bourguignon *

Chou rouge aux pommes

Pommes sautées

Yaourt

*Steak végétal



Vendredi

Chou fleur en salade

Œuf dur sauce tomate

Coquillettes

Compote de pommes



« LES VACANCES DE CASPER LE FANTÔME ET LE MAGICIEN D'OZ »

MENUS DU 19 AU 23 OCTOBRE

Lundi

Macédoine de légumes

Ravioli au bœuf *

Glace

* Ravioli aux fromages

Mardi

Menu magicien d'oz

Brochette arc en ciel

Pizza au fromage

Cupcakes fruits rouges



Mercredi

Menu blanc

Œuf mimosa

Blanc de poulet *

Purée de céleri

Yaourt nature

* Poisson blanc



Jeudi

Friand

Palette à la diable

Haricot beurre

Cocktail de fruit

*/** Fallafel

Vendredi

Soupe de potiron

Poisson pané

Épinard

Mousse au chocolat



menu
végétarien :



Fait
maison :



Issu de l'agriculture
Biologique :



* sans viande
** sans porc

MENU DU 2 AU 6 NOVEMBRE

Lundi

Hachis de bœuf aux petits

légumes *

Riz

Chocolat liégeois

Madeleine

Mardi



Salade verte

Tartiflette

Fruit de saison

Mercredi



Potage de légumes

Tourte à la viande *



Salade

Glace à l'eau



* Tourte aux champignons

Jeudi

Rôti de dinde *

Chou braisé

Pommes noisettes

Yaourt



* Stick de mozza

Vendredi

Quenelles de brochet

Pâtes

Fromage

Ananas au sirop



menu
végétarien :



Fait
maison :



Issu de l'agriculture
Biologique :



* sans viande
** sans porc

MENU DU 9 AU 13 NOVEMBRE

Lundi

Betterave rouge
Lasagnes à la bolognaise *
Yaourt



* Lasagne aux légumes

Mardi

Endives au jambon */**
Pomme vapeur
Fromage
Beignet
*/** œuf dur

Mercredi



Férialé



Jeudi

Salade verte
Dahl de lentilles
Riz basmati
Fromage
Fruit de saison



Vendredi

Steak de poisson
Sauce fenouil
Boulgour - Brocolis
Tiramisu hivernal



menu
végétarien :



Fait
maison :



Issu de l'agriculture
Biologique :



* sans viande
** sans porc

MENUS DU 16 AU 20 NOVEMBRE

Lundi

Salade verte

Quenelle de foie */**

Pommes rissolées

Petit filou



Mardi

Carottes râpées

Rougail saucisse */**

Riz

Crème vanille

*/** Rougail poisson



Mercredi

JOURNÉE GOURMANDE

Bâtonnets de légumes - St moret

Saumon en papillotes

Tagliatelles

Surprise au chocolat



Jeudi

Boulettes de blé sauce tomate

Méli-mélo de céréales

Fromage

Fruit de saison



Vendredi

Quiche au fromage

Filet de poisson à l'huile d'olive

Haricot vert

Compote liégeoise



menu
végétarien :



Fait
maison :



Issu de l'agriculture
Biologique :



* sans viande
** sans porc

MENUS DU 23 AU 27 NOVEMBRE

Lundi

Salade d'endives
Wing de poulet *
Poêlée de légumes
Fromage blanc sucré

** Pané au fromage*

Mardi

Paupiette de bœuf */**
Purée de carottes
Fromage
Fruit de saison



/ Saucisse végétale*

Mercredi



Potage
Gratin de pâtes au jambon */**
Compote abricot

/ Gratin au fromage*

Jeudi

Céleri rémoulade
Enchiladas aux légumes
Brownies



Vendredi

Choux fleur mimosa
Blanquette de poisson
Riz
Flan chocolat

menu
végétarien :



Fait
maison :



Issu de l'agriculture
Biologique :



* sans viande
** sans porc

