

Menus enfants

Période du 1er septembre au 9 octobre



Informations et contacts:

Périscolaires : 09.67.10.07.11 / 06.07.69.17.23

Cuisine : 03.67.34.15.38

Menu du 31 aout au 4 septembre

Lundi

Vacances

Mardi

Macédoine de légumes

Raviolis au fromage

Sauce tomate

Yaourt



Mercredi

Concombre

Escalope à la crème *

Riz pilaf



Fruit de saison

** Filet de poisson*



Jeudi

Salade vigneronne */**

Pommes sautées

Compote - Gâteau sec

/ Salade de gruyère*

Vendredi

Poisson pané

Haricot vert

Fromage

Cake aux fruits



menu
végétarien :



Fait
maison :



Issu de l'agriculture
Biologique :



* sans viande
** sans porc

Menu du 7 septembre au 11 septembre

Lundi

Radis - Boursin
Spaghettis au thon
(bucatini tonnato)
Fruit de saison

Mardi

Tomate mozza
Roti de bœuf *
Pomme dauphine
Flan vanille
** Galette végétale*

Mercredi

Salade verte
Rösti - Jambon */**
Fromage
Compote
/Oeuf dur*



Jeudi

Betterave
Emincé de volaille *
Riz
Glace
** Emincé végétal*



Vendredi

Pané au fromage
Boulgour
Tian de légumes
Choux à la crème



menu
végétarien :



Fait
maison :



Issu de l'agriculture
Biologique :



* sans viande
** sans porc

Menu du 14 septembre au 18 septembre

Lundi

Carottes râpés



Penne à la carbonara*/**

Fruit de saison

*/** Penne aux champignons

Mardi

Steak haché

Purée de pois cassés

Petit filou



* steak végétal

Mercredi



Chachouka



Pissaladière



Salade verte

Banane chocolat

Jeudi

Taboulé

Merguez*

Fromage



Cocktail de fruit

* Saucisse végétale

Vendredi

Paëlla au poisson

Yaourt nature



Gâteau sec



menu
végétarien :



Fait
maison :



Issu de l'agriculture
Biologique :



* sans viande
** sans porc

Menu du 21 septembre au 25 septembre

Lundi

Quiche aux légumes



Fromage blanc aux fines herbes

Pommes rissolées

Fruit de saison

Mardi

Salade de pâtes

Assortiment de viande cuite*/**

Eclair à la vanille 

*/** Œuf dur

Mercredi

Nems *

Bobun garnie

Glace

*Nems aux légumes



Jeudi

Colombo de poulet *

Courgettes sautées

Semoule

Yaourt



* Colombo de poisson

Vendredi

Poisson à la tomate

Purée de pommes de terre

Fromage



Fruit au sirop

menu
végétarien : 

Fait
maison : 

Issu de l'agriculture
Biologique : 

* sans viande
** sans porc

Menu du 28 septembre au 2 octobre

Lundi

Nuggets de poulet *
Petits pois carottes à la crème
Fromage
Chausson aux pommes

Mardi

Tartine de boursin
Palette à la provençale */**
Haricots blancs à la tomate
Fruit de saison
*/** Galette au tofu



Mercredi

Burritos garnis *
Glace
* Burritos végétariens



Jeudi

Concombre
Galette végétale
Poêlée de légumes
Cubes de pommes de terre
Yaourt



Vendredi

Tomate fêta
Blanquette de poisson
Coquillettes
Compote liégeoise

menu
végétarien :



Fait
maison :



Issu de l'agriculture
Biologique :



* sans viande
** sans porc

Menu du 5 octobre au 9 octobre

Lundi

Salade composée

Tortilla de pomme de terre

Petit filou



Mardi

Cordon bleu de porc */**

Haricots verts

Strudel aux pommes



*** Croc végétarien

Mercredi

Céleri rémoulade

Chou farci *

Riz

Crème dessert

* Boulette de soja



Jeudi

Carottes cuites en salade

Sauté de dinde à la crème *

Spätzles

Fruit de saison

* Cubes de poisson



Vendredi

Macédoine de légumes

Spaghettis aux fruits de mer

Cookies



menu
végétarien :



Fait
maison :



Issu de l'agriculture
Biologique :



* sans viande
** sans porc