

Menus du 28 janvier au 08 mars 2019



Semaine 05
Du 28 janvier
au 01 février

Semaine 06
Du 04 au 08 février

Semaine 07
Du 11 au 15 février
Vacances scolaires

Semaine 08
Du 18 au 22 février
Vacances scolaires

Semaine 09
Du 25 février au 01 mars

Semaine 10
Du 4 au 08 mars

LUNDI

Cordon bleu de dinde
Sauce crème
Cœur de blé
Brocolis
Fromage à tartiner
Pomme

** Cordon bleu végétarien

Velouté de courgettes
au fromage
Effiloché de bœuf au thym
Petits pois carottes
Compote de pêche

** Galette de céréales sauce
tomate

Marmite de poisson
Purée de légumes
Mimolette
Banane



Palette à la diable
Gnocchis
Chou rouge aux pommes
Emmental
Compote de fruits

* Rôti de dinde à la diable
** Steak de soja

Mijoté de poulet à l'échalote
Purée de potiron
Fromage à coque rouge
Clémentines

** Sauté de tofu à l'échalote

Salade de betteraves
Sauté de porc
sauce grand-mère
Pommes de terre sautées
Légumes méridionaux
Petits suisses aux fruits

*/** Filet de colin
à la ciboulette

MARDI

Repas sans viande
Lasagnes ricotta épinards
Salade de concombre
Fromage ail et fines herbes
Yaourt nature

Nouvel An Chinois
Nems à la volaille *
Poulet sauce aigre douce
Riz à l'asiatique
Salade de fruits exotiques
Salade de pousse de soja *
** Boulettes de pois chiche
sauce aigre douce

Crème de céleri
Cassoulet garni
Petits suisses aux fruits
* Cassoulet à la volaille
** Croq'fromage végétal
Haricots blancs à la tomate

Salade de carottes
Emincé de bœuf au jus
Gratin de légumes
Yaourt aux fruits
** Crêpe au fromage

Salade grecque
Filet de hoki sauce hollandaise
Purée d'épinards
Fromage blanc au miel

Mardi Gras
Pennes à la volaille
Salade de concombre
Fromage
Beignet choco noisette
** Pennes aux légumes

MERCREDI

Potage de légumes
Emincé de bœuf à l'estragon
Purée de navet
Poire

** Omelette piperade

Crème d'asperges
Filet de colin sauce
au beurre blanc
Pommes de terre au four
Duo de haricots
Petits suisses nature + sucre

Crème de champignons
Omelette piperade
Quinoa
Courgettes
Fromage blanc à la framboise



Filet de cabillaud au citron
Purée de poireaux
Camembert
Tarte aux pommes

Soupe de légumes
Bœuf bourguignon
Trio de céréales
Haricots verts
Yaourt nature + sucre
** Grinioc à l'épeautre

Soupe de tomates
Steak haché sauce au poivre
Purée de navets
Yaourt à la vanille
** Cordon bleu végétarien

JEUDI

Salade de carottes
au fromage
Poêlée Côte d'opale
Coquillettes
Julienne de légumes
Fromage blanc à la vanille

Croziflettes à la volaille
Salade de carottes
Camembert
Pomme
** Croziflettes
façon forestière

Baeckeoffe
Salade verte
Comté
Tarte au fromage blanc
*/** Baeckeoffe de poisson

Sauté de poulet
sauce paysanne
Boulghour / Brocolis
Munster
Orange
** Galette à la mexicaine

Spaghettis à la carbonara
Salade iceberg
Gruyère râpé
Banane
*/** Spaghettis carbonara
végétales

Filet de colin au curry
Purée de pommes de terre
Chou romanesco
Fromage à tartiner
Poire

VENDREDI

Menus Pays Bas
Hutspot
Salade de chicon
Gouda
Pannekoeken
*/** Hutspot au poisson

Salade de concombre
au fromage
Tajine de veau aux abricots
Semoule / Ratatouille
Orange
** Emincé végétal
aux abricots

Cuisse de poulet aux oignons
Coudes
Trio de légumes
Tomme blanche
Clémentines
** Pané moelleux au fromage



Repas sans viande
Velouté de cresson
Spaetzle and cheese
Salade de betterave
Poire

Menu manger main
Radis et beurre
Nuggets de volaille
Potatoes et sauce rémoulade
Pomme
** Bouchées manger main au
fromage

Chili con carne
Riz
Tomme blanche
Orange
** Chili végétal

Produits issus de l'agriculture biologique
Fruits et légumes de saison
Produits locaux
Spécificités crèches

* Repas sans porc

** Repas sans viande

Menus susceptibles de varier selon les approvisionnements

En cas de question sur les allergènes, merci de contacter le responsable de l'accueil périscolaire.