

Menus du 22 avril au 31 mai 2019



Semaine 17
Du 22 au 26 avril

Semaine 18
Du 29 avril au 03 mai

Semaine 19
Du 06 au 10 mai

Semaine 20
Du 13 au 17 mai

Semaine 21
Du 20 au 24 mai

Semaine 22
Du 27 au 31 mai

LUNDI

Lundi de Pâques



Emincé de bœuf à l'ail des ours
Pommes de terre au four
Chou rouge braisé
Tomme blanche
Yaourt nature + sucre
** Crêpe au fromage

Estouffade de volaille au romarin
Quinoa
Duo de haricots
Camembert
Pomme
** Dos de cabillaud sauce ciboulette



Sauté de porc à l'ancienne
Gratin de blettes
Pommes de terre sautées
Fromage
Tarte aux pommes
* Sauté de dinde à l'ancienne
** Croqu' tofu au fromage

Risotto à la volaille et aux champignons
Salade de betteraves
Fromage à coque rouge
Fromage blanc nature + sucre
** Risotto aux champignons

Filet de hoki
Sauce gourmande au fromage
Pommes de terre nature
Trio de choux
Munster
Compote de fruits

MARDI

Filet de colin
Sauce bonne femme
Coudes
Haricots verts
Fromage
Pomme

Salade de carottes au fromage
Blanquette de volaille
Pépinettes
Poêlée forestière
Petits suisses aux fruits
** Cordon bleu végétarien

Rôti de bœuf aux petits oignons
Purée de légumes
Edam
Poire
** Galette de céréales



Salade de radis
Effiloché de volaille au paprika
Trio de céréales
Carottes vichy
Fromage blanc au miel
** Omelette aux herbes

Surimi sauce cocktail
Sauté de bœuf sauce aux poivres
Coudes
Chou de Bruxelles
Yaourt à la vanille
** Steak de lentilles

Menu sans viande
Boulettes végétales (soja) à la tomate
Boulghour
Courgettes braisées
Emmental
Banane

MERCREDI

Emincé de dinde
Sauce paysanne
Boulghour / Ratatouille
Camembert
Petits suisses nature + sucre
** Omelette aux herbes

Fête du travail



Victoire 45

Salade de courgettes
Filet de cabillaud à la ciboulette
Riz
Brocolis
Ananas

Repas froid
Rôti de dinde
Salade de pommes de terre
Salade coleslaw
Saint Paulin
Donut
** Salade de thon

Salade de tomates mozzarella
Bœuf bourguignon
Purée de céleri
Fromage blanc à la cannelle
** Galette de tofu aubergine et parmesan

JEUDI

Crème de brocolis
Sauté de bœuf aux pruneaux
Purée de légumes
Poire
** Filet de hoki sauce hollandaise

Filet de hoki sauce matelote
Purée d'épinards
Fromage à coque rouge
Kiwi

Salade de betteraves
Filet de colin pané
Purée de navet
Fromage blanc nature + sucre

Menu manger main sans viande
Légumes à croquer et sauce au fromage blanc
Bouchées "manger main" au fromage
Potatoes et ketchup revisité
Compote à boire

Couscous garni
Légumes et semoule
Fromage
Pomme
** Boulettes végétales

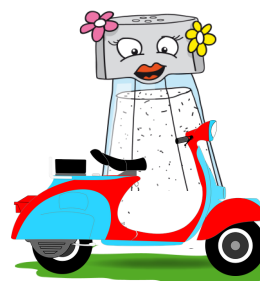
Ascension

VENDREDI

Salade de céleri
Rôti de porc
Sauce grand-mère
Gratin de chou fleur et pommes de terre
Fromage blanc au spéculos
* Rôti de dinde sauce grand-mère
** Galette de tofu aubergine et parmesan

Hachis Parmentier
Salade de concombre
Fromage
Banane
** Hachis Parmentier végétal

Repas Italien
Salade de pâtes
Piccata de dinde
Caponata
Panna cotta aux fruits rouges
** Aiguillettes végétales



Salade de céleri rémoulade
Emincé de veau à l'échalote
Lasagnettes
Gratin de saufsifis aux légumes
Salade de fruits
** Soufflé de légumes

Salade d'endive au bleu
Filet de colin
Sauce au beurre blanc
Polenta
Haricots verts
Kiwi

Salade de maïs
Cuisse de poulet au jus
Farfalles
Carottes à la crème
Poire
** Gratin de pâtes aux légumes

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.