



Semaine 36
Du 02 au 06 septembre

LUNDI



C'est la rentrée
Spaghettis à la bolognaise
Crème de légumes
Munster
Yaourt aux fruits
** Spaghettis à la bolognaise végétale

MARDI

Estouffade de bœuf à l'échalote
Purée d'épinards
Camembert
Nectarine
** Sauté de tofu à l'échalote

MERCREDI

Salade de carottes
Rôti de dinde à la provençale
Polenta / Ratatouille
Raisin
** Croqu' tofu à la provençale

JEUDI

Salade de tomates mozzarella
Emincé de porc au curry
Cœur de blé
Gratin de salsifis aux légumes
Fromage blanc au spéculoos
* Emincé de dinde au curry
** Boulette de pois chiches au curry

VENDREDI

Salade de courgettes
Filet de colin sauce au citron
Purée de brocolis
Petits suisses aux fruits

Semaine 37
Du 09 au 13 septembre

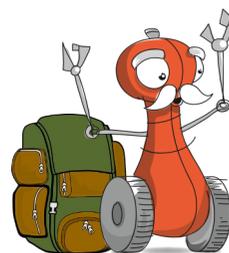
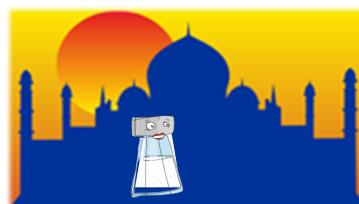
Salade de betteraves
Sauté de veau sauce diable
Purée de légumes
Banane
** Steak de soja

Filet de merlu sauce matelote
Quinoa
Courgettes à l'ail
Tomme blanche
Pomme

Potage
Bœuf bourguignon
Purée de haricots verts
Petits suisses nature + sucre
** Soufflé aux légumes

Repas sans viande
Croziflettes aux petits légumes
Salade de carottes
Fromage à tartiner
Pêche

Menu Indien
Raita de concombre
Sauté de poulet Tandoori
Riz safrané
Baingan Masala
Fromage blanc à la mangue
** Curry de légumes
Riz safrané



Semaine 38
Du 16 au 20 septembre

Kassler au jus
Lasagnettes
Haricots beurre
Fromage
Compote pommes fraises
* Rôti de dinde au jus
** Gratin de pâtes

Soupe de légumes
Fricassée de volaille au paprika
Gratin de pommes de terre et chou fleur
Yaourt à la vanille
** Croqu tofu au paprika

Cabillaud sauce au beurre blanc
Boulogneur
Légumes méridionaux
Gouda
Tarte aux quetsches

Salade grecque
Emincé de bœuf sauce paysanne
Riz
Trio de légumes
Poire
** Crêpe au fromage

Repas manger main
Légumes à croquer
Sauce fromage blanc
Nuggets de volaille
Potatoes et Ketchup revisité
Raisin
** Bouchées manger main sans viande

Semaine 39
Du 23 au 27 septembre

Automne
Sauté de volaille aux marrons
Purée de potiron
Fromage
Quetsches
** Sauté végétal aux marrons

Salade de tomates
Omelette aux herbes
Purée de légumes
Petits suisses aux fruits

Carbonade flamande
Semoule
Carottes à la crème
Camembert
Pomme
** Filet de merlu sauce aurore

Salade de concombre au fromage
Filet de colin pané
Sauce rémoulade
Farfalles
Gratin de blettes
Fromage blanc biscuité

Courgette farcie
Riz
Munster
Pêche
** Flan de courgettes

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

*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.