Menus du 04 mars au 12 avril 2024

	Semaine 10 Du 04 au 08 mars	Semaine 11 Du 11 au 15 mars	Semaine 12 Du 18 au 22 mars	Semaine 13 Du 25 au 29 mars	Semaine 14 Du 01 au 05 avril	Semaine 15 Du 08 au 12 avril
LUNDI	Crème d'asperges Roti de veau au thym Flageolets aux petits légumes Camembert Kiwi ** Allumettes végétales au romarin	Salade de maïs Emincé de bœuf sauce bourgeoise Epinards aux épices Fromage frais Petits suisses aux fruits ** Sauté végétal sauce échalote	Velouté de champignons Filet de lieu sauce choron *Purée de céleri* Saint Paulin Orange ** Galette à l'épeautre	Feuilleté au fromage Cordon bleu de volaille sauce crème Haricots verts Petit Louis Kiwi ** Soufflé aux légumes	FERIE	Soupe de légumes Emincé de bœuf au paprika Pomme de terre *Fromage à tartiner* Yaourt à la vanille ** Omelette au fromage
MARDI	Salade de haricots verts Risotto à la volaille Salade de betterave Fromage à tartiner Yaourt bio ** Risotto forestier	**Repas végétarien** Macédoine Chili sin carne Riz Fromage à tartiner Pomme	*Salade de haricot vert* Fleuron à la reine *Torsades HVE* Fromage à tartiner Compote de pomme ** Fleuron aux champignons	Salade de chou-fleur Sauté de bœuf aux olives Blé Fromage aux noix Yaourt nature + sucre ** Aiguillettes végétales aux olives	**Repas végétarien** Poireaux au cerfeuil Tajine de pois chiches et légumes Boulghour Saint Nectaire Pomme	Salade de betteraves Filet de hoki à l'aneth Riz pilaf *Munster AOP* Cocktail de fruits ** Emincé végétal à l'aneth
MERCREDI	Salade de chou blanc Jambon braisé sauce à l'ancienne Pomme de terre au four Roquefort AOP Banane ** Burger végétal sauce à l'ancienne	Radis à croquer + beurre Blanquette de poulet sauce raifort Gnocchis Cancoillotte Fromage blanc à la framboise ** Œufs durs sauce mornay	Taboulé Rôti de bœuf sauce oignon Brocolis Délice à l'emmental Salade d'ananas ** Emincé végétale sauce oignon	**Repas végétarien** Salade verte Hachis parmentier végétal au potiron Tomme blanche Salade de fruits	Crème de brocolis Poisson pané Petits pois carottes Emmental Yaourt	*Salade de céleri* Pain de viande à l'estragon Curry de légumes Edam Yaourt aux fruits ** Boulettes de lentilles corail
JEUDI	*Salade de céleri* Filet de colin sauce matelote *Coquillettes* Port salut Yaourt nature + sucre ** Fallafel	Salade grecque Couscous garni Semoule et légumes à l'oriental Fromage de chèvre Poire ** Couscous végétal	Salade de carotte à l'origan Moussaka Riz Fol Epi Fromage blanc au spéculoos ** Sauté de tofu aux oignons	Salade de radis Marmite de poisson Riz Cantal Fromage blanc aux fruits ** Cordon bleu végétal	Salade de chou-fleur *Linguine* et boulettes de bœuf Croque lait Compote de fruits ** *Linguine* à la bolognaise végétale	**Repas végétarien** Salade de blé Saucisse végétale au jus Ratatouille Fromage à coque rouge Banane
VENDREDI	**Repas végétarien** *Salade de carottes* Galette lentilles vertes, betteraves et cèpes Purée de légumes *Munster AOP* *Fromage blanc* à la rhubarbe	**Menu BELGE** Salade mêlée Waterzooï au poisson Pomme de terre à la flamande Fromage frais Gaufre de Liège ** Waterzooï aux légumes	**Repas végétarien** Salade de concombres Omelette Aux fines herbes Polenta Comté Yaourt aux fruits	FERIE	**Menu mangé main** Carotte à croquer Accras de morue + beignet romaine Potatoes + ketchup revisité Fromage blanc antillais Poire ** Oignon Rings + boulettes au fromage	Salade verte Tartiflette Fromage frais Fromage blanc biscuité ** Tartiflette sans viande

Ce mois de mars est dédié à la cuisine belge avec un menu 100% de spécialité belge. Nous te proposons de te régaler avec une recette flamande traditionnelle, le Waterzooï, plat originaire de Gand dont le nom signifie « eau qui bout » en néerlandais. Ce plat unique est composé de poisson, carottes, poireaux et céleris, entres autres pour une recette savoureuse !

Bonne dégustation !

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

** Menu sans viande
° HVE = Haute Valeur Environnementale

Menus susceptibles de varier selon les approvisionnements.
En cas de questions sur les allergènes, merci de contacter le responsable de l'accueil périscolaire