



Semaine 51

Du 19 au 23 décembre

Vacances scolaires

LUNDI

Emincé de dinde sauce aux herbes

- Pommes de terre campagnardes
- Aubergines persillées
- Fromage à tartiner
- Pomme

** Galette de céréales sauce aux herbes

MARDI

Risotto à la volaille

- Tomate au four
- Fromage frais
- Purée pomme ananas

** Risotto forestier

MERCREDI

Salade de carottes

- au fromage
- Filet de colin sauce Nantua
- Purée de panais
- Yaourt nature

** Allumettes végétales sauce aurore

JEUDI

Emincé de bœuf à la menthe

- Semoule et légumes à l'oriental
- Tomme blanche
- Clémentines

** Fallafels

VENDREDI

Repas végétarien

- Soupe d'asperges
- Lentilles sauce blanche
- Cœur de blé
- Courgettes à l'ail
- Petits suisses nature

Semaine 52

Du 26 au 30 décembre

Vacances scolaires

Repas végétarien

- Soupe de fenouil
- Haricots blancs à la tomate
- Quinoa
- Brunoise de légumes
- Fromage blanc nature

Filet de hoki

- sauce bonne femme
- Pépinettes / Brocolis
- Gouda
- Poire

** Grinioc à l'épeautre sauce crème

Salade de concombres

- à la feta
- Rôti de porc sauce basquaise
- Purée de potiron
- Faisselle nature

*/** Escalope végétal sauce basquaise

Effiloché de bœuf au jus

- Pommes de terre et légumes du pot
- Munster AOC
- Orange

** Soufflé aux légumes

Sauté de dinde

- sauce chasseur
- Polenta crémeuse
- Poêlée de champignons
- Cancoillotte
- Purée de pommes

** Grillardin fromager

Semaine 01

Du 02 au 06 janvier

Bonne année !

- Salade d'endives
- Filet de colin à la crème d'ail et persil
- Purée de légumes
- Clémentines

** Croque tofu à la provençale

Mini penne à la bolognaise

- Salade de betteraves
- Petit louis
- Purée pommes coing

** Mini penne à la bolognaise végétale

Repas végétarien

- Salade de céleri aux pommes
- Omelette au fromage
- Duo de céréales
- Légumes du soleil
- Petits suisses nature

Menu manger main des enfants

- Légumes à croquer
- Sauce fromage blanc
- Bouchées manger main
- Potatoes aux herbes
- Banane

** Bouchées manger main sans viande

Blanquette de veau

- Riz / Haricots verts
- Chèvre
- Quartiers de pommes à la cannelle

** Emincé végétale sauce brune

2023

Bonne année savoureuse et vitaminée, à forte teneur en joie et en bonheur. Qu'elle soit porteuse de jolis projets, de rire et de beaux moments partagés. L'équipe de la Cuisine Centrale.



Semaine 02

Du 09 au 13 janvier

Carbonade flamande

- Gnocchis
- Chou fleur persillé
- Fromage à tartiner
- Orange

** Cordon bleu végétal

Repas des enfants

- Salade coleslaw
- Viande kebab
- Boullghour / Salade verte
- Yaourt nature

** Boulettes végétales

Repas végétarien

- Tajine de pois chiches et légumes
- Quinoa
- Tomme blanche
- Pomme

Repas des enfants

- Sauté de poulet sauce au curry
- Pommes de terre sautées
- Epinards à la crème
- Comté AOP
- Purée pomme fraise

** Sauté végétal sauce au curry

- Salade de champignons
- Filet de merlu à l'oseille
- Coquillettes / Gratin de salsifis aux légumes
- Fromage blanc à la mangue

** Galette de lentilles vertes

Semaine 03

Du 16 au 20 janvier

Les enfants ont choisi...

Feuilleté au fromage

- Chili con carne
- Riz
- Banane

** Chili sin carne

Salade de carottes

- au fromage
- Poisson pané
- Polenta
- Gratin de trio de choux
- Petits suisses nature

** Steak de soja tomate basilic

Salade grecque (concombre BIO)

- Fleuron à la reine
- Spaetzle / Duo de haricots
- Fromage blanc à la framboise

** Fleuron forestier

Repas végétarien

- Tortellini ricotta épinard sauce pesto
- Salade verte
- Camembert
- Tarte aux pommes

Quenelles de brochet à la sauce tomate

- Purée de brocolis
- Munster AOP
- Salade de fruits

** Quenelles nature sauce tomate

Semaine 04

Du 23 au 27 janvier

Filet de hoki sauce provençale

- Blé / Caponata italienne
- Saint Nectaire AOP
- Yaourt nature

** Grinioc à l'épeautre

Salade de radis au chèvre

- Emincé de volaille sauce aux oignons
- Purée de navets
- Clémentines

** Allumettes végétales aux oignons

Salade de céleri

- Rôti de bœuf à l'estragon
- Riz
- Julienne de légumes
- Purée de pommes

** Emincé végétal à l'estragon

Crème de poireaux

- Munstiflette
- Salade de betteraves
- Fromage blanc à la rhubarbe

*/** Munstiflette sans viande

Repas végétarien

- Farfalles à la mexicaine
- Salade de concombres
- Fromage à tartiner
- Poire

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.