



Semaine 10
Du 06 au 10 mars

Semaine 11
Du 13 au 17 mars

Semaine 12
Du 20 au 24 mars

Semaine 13
Du 27 au 31 mars

Semaine 14
Du 03 au 07 avril

Semaine 15
Du 10 au 14 avril

LUNDI



Sauté de veau au romarin
Flageolets
aux petits légumes
Camembert
Clémentines

** Allumettes végétales
au romarin

Salade de maïs
Sauté de bœuf à l'échalote
Quinoa
Epinards aux épices
Petits suisses nature

** Sauté végétal
sauce échalote

Filet de lieu sauce choron
Purée de céleri
Saint Paulin
Orange

** Galette à l'épeautre

MARDI

Risotto à la volaille
Salade verte
Fromage aux fines herbes
Petits suisses nature

** Risotto forestier

Repas végétarien

Chili sin carne
Riz
Fromage à tartiner nature
Pomme

Fleuron à la reine
Torsades HVE
Poêlée forestière
Fromage à tartiner
Purée de pommes

** Fleuron aux champignons

MERCREDI



Soupe à l'oseille
Jambon braisé
sauce à l'ancienne
Pommes de terre au four
Courgettes braisées
Banane

/ Burger végétal
sauce à l'ancienne

Radis à croquer + beurre
Emincé de poulet à l'estragon
Gnocchis
Duo de carottes
Fromage blanc
à la framboise

** Quenelles nature
à l'estragon

Rôti de bœuf sauce raifort
Cœur de blé / Brocolis
Délice à l'emmental
Salade d'ananas

** Emincé végétale
sauce raifort

JEUDI

Salade de céleri au curry
Filet de colin
sauce matelote
Coquillettes
Légumes méridionaux
Yaourt nature

** Fallafel

Salade grecque
Couscous garni
Semoule et légumes
à l'oriental
Poire

** Couscous végétal

Menu Espagnol
Salade de carottes à l'origan
Sauté de porc au chorizo
Pommes de terre rissolées
Pisto Manchego
Fromage blanc à la cannelle

* Sauté de poulet
aux oignons
** Sauté de tofu aux oignons

VENDREDI

Repas végétarien
AGRICOOOL

Salade de carottes
Galette lentilles vertes
betteraves et cèpes
Purée de légumes
Fromage blanc à la rhubarbe

Menu Espagnol

Fideuà
Salade verte
Fromage de brebis
Crème catalane
au chocolat

** Fideuà sans viande

Repas végétarien

Salade de concombres
au fromage
Omelette aux herbes
Polenta
Navet au parmesan
Donut au sucre

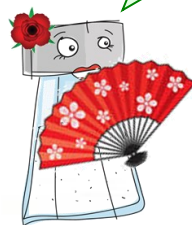
La cuisine espagnole est
le reflet du régime
méditerranéen dans le
monde.

Nous avons décidé de la
mettre à l'honneur au
courant du mois de
mars.

Connaissez vous la
Fideuà ?

À l'origine, la Fideuà est
une spécialité typique
des familles de
pêcheurs. Ce plat naît
dans la région de
Valence, dans le sud de
l'Espagne. Dans cette
recette voisine de la
paëlla, le riz y est
remplacé par des pâtes.

Bonne dégustation!



*Repas sans porc

**Repas sans viande

Feuilleté au fromage
Cordon bleu de volaille
sauce crème
Spaetzles / Haricots verts
Kiwi

** Cordon bleu végétal

Salade de radis au chèvre
Sauté de bœuf aux olives
Gnocchis / Courgettes
Fromage blanc nature

** Aiguillettes végétales
aux olives

Repas végétarien

Hachis parmentier végétal
Salade verte
Tomme blanche
Salade de fruits

Marmite de poisson
Riz safrané

Gratin de chou fleur
Mimolette
Faisselle nature

** Soufflé aux légumes

Menu manger main

Carottes à croquer
Et fromage blanc antillais
Bouchées de la mer
Potatoes, ketchup revisités
Purée de fruits à boire

** Onion Rings et bouchées
au fromage

Soupe de légumes
Emincé de bœuf au paprika
Fondue de poireaux et
pommes de terre
Yaourt nature

** Croque tofu au paprika

Repas végétarien

Tajine de pois chiches et
légumes
Boulghour
Saint Nectaire
Pomme

Salade d'endives au bleu
Poisson pané
Petits pois carottes
Poire

** Pané au fromage

Mini penne et boulettes de
bœuf

Salade de courgettes
Fromage à tartiner
Quartier de pommes cuites

** Mini penne à la
bolognaise végétale

Vendredi Saint

Lundi de Pâques

Filet de hoki à l'aneth
Riz pilaf
Gratin de salsifis
aux légumes
Munster AOP
Orange

** Emincé végétal
à l'aneth

Salade de céleri
Sauté de bœuf au piment
d'Espelette
Corolles HVE
Trio de choux
Yaourt nature

** Boulettes de lentilles
corail

Repas végétarien

Saucisse végétale au jus
Haricots blancs
Ratatouille
Fromage à coque rouge
Banane

Salade de betteraves
Tartiflette
Salade verte
Fromage blanc à la fraise

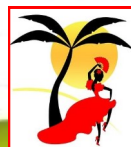
/ Tartiflette sans
viande

Produits issus de l'agriculture biologique

Fruits et légumes de saison

Produits locaux

° HVE = Haute Valeur Environnementale



Menus susceptibles de varier selon les approvisionnements

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