



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

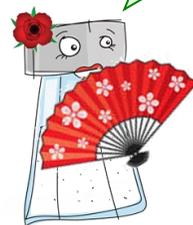
La cuisine espagnole est  
le reflet du régime  
méditerranéen dans le  
monde.

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!



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

**Repas végétarien**

Hachis parmentier végétal  
Salade verte  
Tomme blanche  
Salade de fruits

Marmitte 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 revisité  
Purée de fruits à boire

\*\* Onion Rings et bouchées  
au fromage

**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



\* 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.