

Menu



Lundi

Salade verte - Vinaigrette
From'chaud 🌱
 Pommes de terre
 Mousse au chocolat - Madeleine
 /Flan chocolat - Madeleine

Mardi

Salade de blé - vinaigrette
Sauté de boeuf (VBF) 🇫🇷 🌱 - Sauce à l'ancienne
 /Galette végétarienne - Sauce crémeuse
 Haricots verts 🌱
Edam Bio 🌱
Crème dessert vanille Bio 🌱 🌱

Mercredi

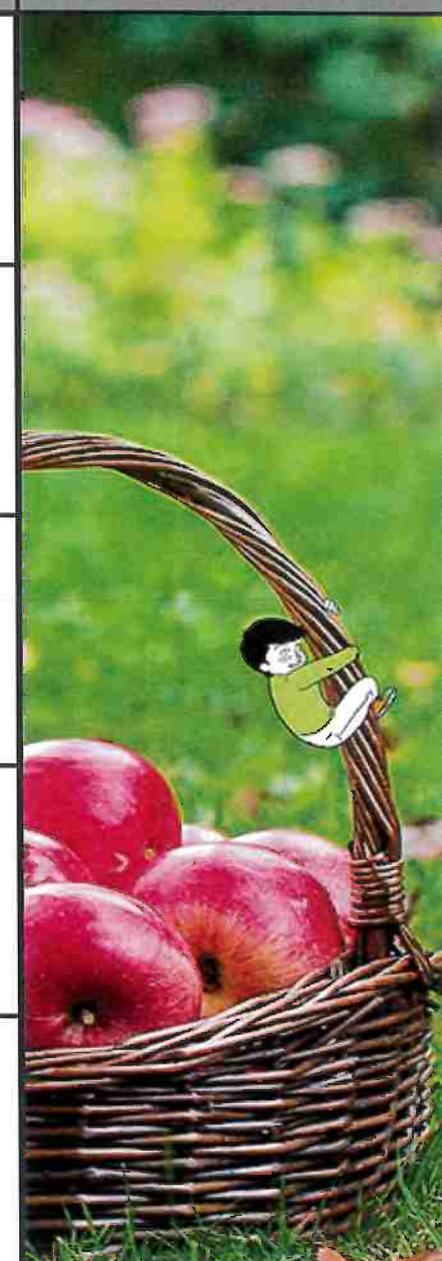
Concombre - Sauce **fromage blanc** 🌱
Boulettes d'agneau - Sauce tomate
 /Boulettes végétarienne - Sauce tomate
 Spaghettis - Sauce tomate
 Fromage frais nature
 Salade de fruits

Jeudi

Crêpe au fromage
Émincé de poulet - Sauce crémeuse
 /Omelette - Sauce crémeuse
Semoule Bio 🌱 - **Carottes Bio** 🌱
 Tomme noire IGP 🌱
 Compote **pomme** vanillée 🌱 🌱

Vendredi

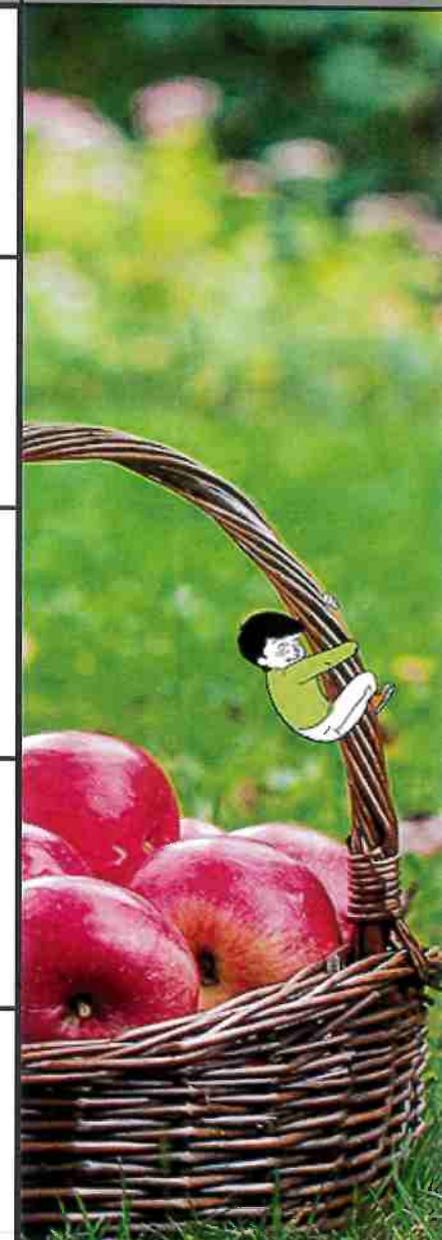
Chou blanc - vinaigrette 🌱 🌱
 Filet de colin - Sauce aux agrumes
 /Croustillan pané au fromage
Riz Bio 🌱 - Sauce aux agrumes
 Tomme blanche
Banane Bio 🌱



T05 LES FORGES - PERISCOLAIRE - Du 03/04/2023 au 07/04/2023

Menu du Jeudi 6 Avril 2023 : REPAS DE PÂQUES

Menu



Lundi	<p>Céleri - vinaigrette au miel 🌱</p> <p>Quenelles - Sauce tomate</p> <p>Semoule Bio 🌱 - Sauce tomate</p> <p>Tomme nature 🌱 🌱</p> <p>Crème dessert praliné Bio 🌱 🌱</p>
Mardi	<p>Radis roses - à la croque au sel</p> <p>Filet de poisson pané 🌱 - et citron</p> <p>/Galette végétarienne</p> <p>Pommes de terre 🌱 - Epinards béchamel 🌱</p> <p>Fromage fondu</p> <p>Gaufre de Liège</p>
Mercredi	<p>Salade de haricots verts - vinaigrette</p> <p>Rôti de porc * - Sauce à la diable</p> <p>/Boulettes végétarienne - Sauce à la diable</p> <p>Coquillettes Bio 🌱 - Sauce à la diable</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p>
Jeudi	<p>Salade printanière (maïs, tomates, carottes et chou blanc) 🌱</p> <p>Sauté de poulet 🌱 - sauce forestière</p> <p>/Nuggets végétarien</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Royal crémeux 🌱</p> <p>Gâteau de pâques (baba mousse choco et éclats de daim) - Chocolat de Pâques</p>
Vendredi	<p>Oeuf dur - mayonnaise</p> <p>Pois chiches à l'orientale</p> <p>Boulgour Bio 🌱 - Carottes Bio 🌱</p> <p>Fromage blanc 🌱 - au sucre</p> <p>Fruit de saison</p>

		Menu	
	Lundi		
	Mardi	Tomate cerise Tarte aux fromages Haricots verts 🍄 Fromage frais nature Yaourt aromatisé	
	Mercredi	Salade verte - et mozzarella - au vinaigre balsamique Lasagne bolognaise 🍷 /Lasagne bolognaise végétarienne Chèvre buche Panna cotta - au coulis de fruits rouge /Fromage blanc nature - au coulis de fruits rouge	
	Jeudi	Concombre - à la ciboulette Cordon bleu /Croustillan pané au fromage Purée de pommes de terre et potiron Saint Paulin Eclair au chocolat	
	Vendredi	Betteraves rouges - vinaigrette Filet de colin - Sauce échalotes /Boulettes végétarienne - Sauce échalotes Fusillis 🍷 🍄 - Carottes Bio 🌿 Tomme grise Banane Bio 🌿	