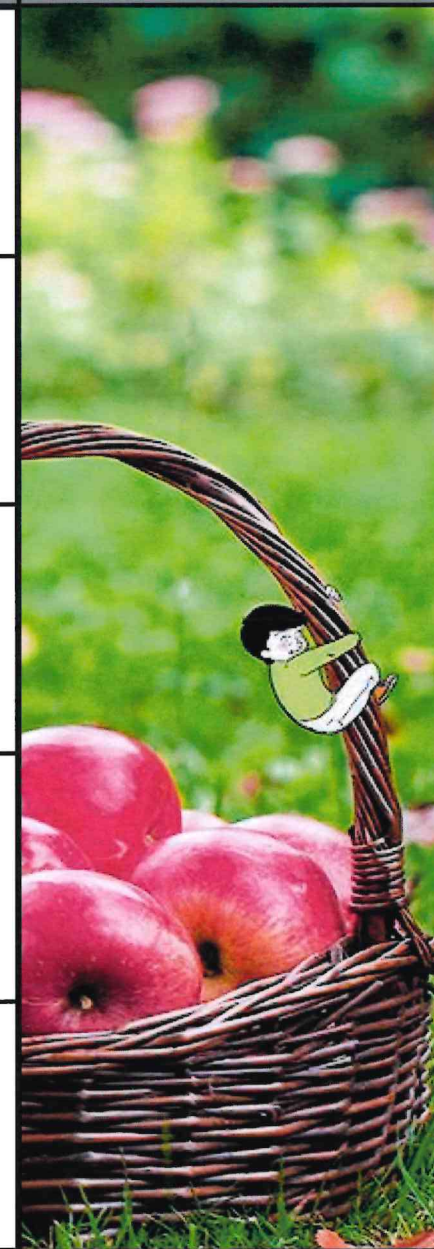


T05 LES FORGES - PERISCOLAIRE
Du 11/03/2024 au 15/03/2024

Menu



Lundi

Céleri - rémoulade 🍴
 Filet de poisson pané 🍴 - et citron
 /Nuggets végétarien
Coquillettes Bio 🍴 - Ratatouille
Emmental Bio 🍴
Crème dessert chocolat Bio 🍴 🍴

Mardi

Velouté de potiron
From'chaud 🍴
Pommes de terre 🍴
 Suisse sucré
 Orange IGP 🍴

Mercredi

Taboulé
 Boulettes d'agneau - Sauce brune
 /Boulettes végétarienne - Sauce brune (s/v)
 Chou fleur
 Fromage fondu
 Donuts

Jeudi

Carottes Bio râpées 🍴 🍴 - vinaigrette citronnée
 Blanquette de - **de poulet** 🍴
 /Blanquette de - de haricots blancs et lentilles corail
Riz Bio 🍴 - Sauce aux oignons (S/V)
Tomme à l'ail des ours Bio 🍴 🍴
 Compote **pomme** vanillée 🍴 🍴

Vendredi

Cake lardons, emmental et olives*
 /Cake emmental & olives
 Paupiette de veau - Sauce à l'ancienne
 /Galette végétarienne
 Flageolets - Haricots verts 🍴
Camembert royal 🍴
 Fruit de saison