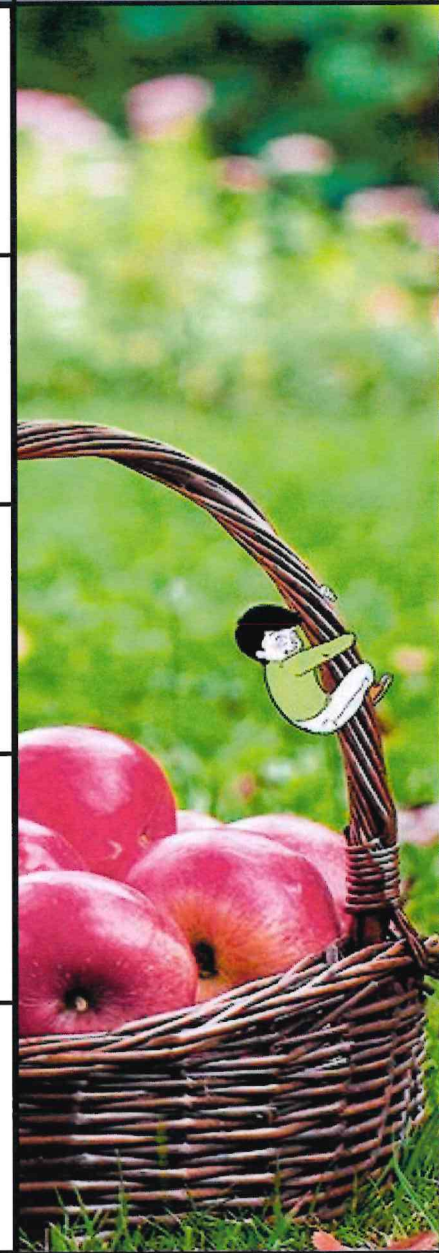


T05 LES FORGES - PERISCOLAIRE
Du 08/07/2024 au 12/07/2024

Menu



Lundi

Taboulé à l'oriental
 Filet de poisson pané - et citron
 /Galette végétarienne
 Petits pois
Tome à l'ail des ours Bio
Crème dessert chocolat Bio

Mardi

Salade verte - Vinaigrette
 Fajitas - au poulet à la mexicaine
 /Fajitas - à la mexicaine végétarien
 Potatoes
 Cheddar râpé
 Gâteau au **yaourt Bio**

Mercredi

Crêpe au fromage
 Rôti de porc * - Sauce façon ketchup du chef
 /Quenelles - Sauce façon ketchup du chef
Riz Bio - Courgettes
 Fromage fondu
 Abricots

Jeudi

Concombre Bio - Vinaigrette
 Lasagnes aux légumes du soleil et fromage de brebis
Brie
 Compote pomme fraise

Vendredi

Carottes Bio râpées - vinaigrette
 Sauté de boeuf (VBF) - Sauce à l'ancienne
 /Omelette - sauce à l'ancienne (S/V)
Pommes de terre
Fromage blanc - au sucre
 Pastèque

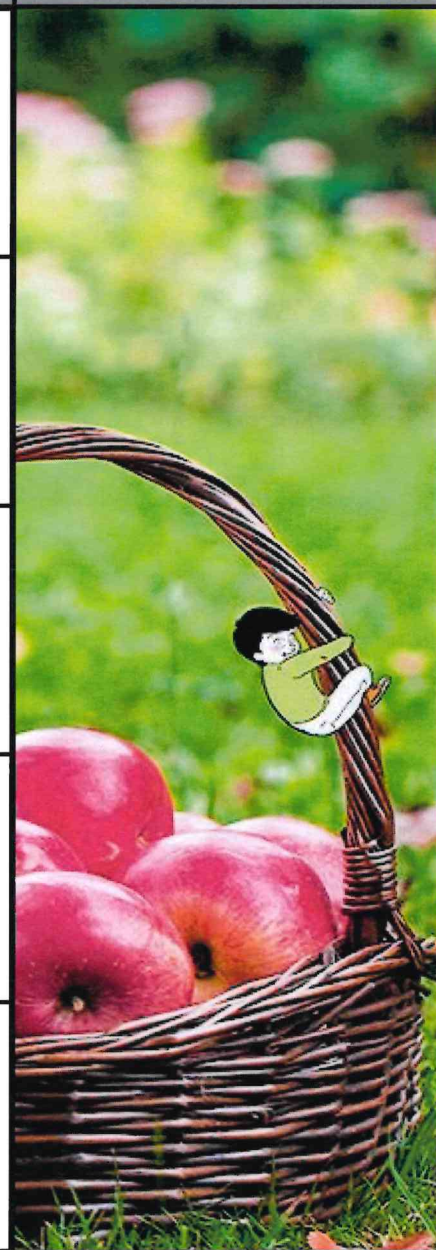
*Menus susceptibles de variation selon l'approvisionnement et de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances
 * Contient du porc*

T05 LES FORGES - PERISCOLAIRE
Du 15/07/2024 au 19/07/2024

Menu



Lundi	<p>Salade de haricots verts - vinaigrette Cordon bleu à la dinde /Croustillant pané au fromage Gratin de chou fleur et pommes de terre 🍷 Suisse aux fruits Donuts</p>
Mardi	<p>Melon Filet de colin - sauce citronnée /Quenelles - sauce citronnée Riz Bio 🍷 - sauce citronnée Camembert royal 🍷 Mousse au chocolat /Flan chocolat</p>
Mercredi	<p>Rosette* /Oeuf dur - , mayonnaise Emincé de filet de poulet - façon basquaise /Boulettes végétarienne - façon basquaise Pennes Bio 🍷 - Ratatouille Fromage frais nature Compote pomme vanillée</p>
Jeudi	<p>Salade de tomates et concombres Bio 🍷 🍷 - Vinaigrette Dhal de lentilles Corail 🍷 Boulgour Bio 🍷 Emmental Bio 🍷 Cerises 🍷</p>
Vendredi	<p>Salade verte - Vinaigrette Pain Hot dog - Hot dog (Knack *) - , ketchup /Pain Hot dog - Roulé végétal - , ketchup Frites Tomme blanche Smoothie fraise</p>



*Menus susceptibles de variation selon l'approvisionnement et de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances
 * Contient du porc*

T05 LES FORGES - PERISCOLAIRE

Du 22/07/2024 au 26/07/2024

Menu du Vendredi 26 Juillet 2024 : EN AVANT LES ATHLETES

Menu

api

Lundi

Tomate cerise
Nuggets de poulet
/Nuggets végétarien
Pommes de terre - Épinards béchamel 🍷
Fromage blanc 🍷 - au sucre
Eclair au chocolat

Mardi

Betteraves rouges - vinaigrette
Omelette tomatée à l'emmental façon cake 🍷
Semoule Bio 🍷 - Ratatouille
Fromage frais nature
Melon

Mercredi

Concombre Bio 🍷 - à la crème
Gratin de poisson - au curry
/Boulettes végétarienne - au curry
Riz Bio 🍷 - Sauce curry
Maasdam Bio 🍷
Compote pomme abricot

Jeudi

Carottes Bio râpées 🍷 🍷 - vinaigrette
Sauté de porc* HVE 🍷 🍷 - à la provençale
/Croustillant pané au fromage
Blé - Courgettes persillées
Tomme blanche
Flan vanille

Vendredi

Salade verte - Vinaigrette
Bolognaise de boeuf VBF 🇫🇷
/Bolognaise végétarienne
Spaghettis Bio 🍷
Emmental Bio râpé 🍷
Banane Bio 🍷

Menus susceptibles de variation selon l'approvisionnement et
pouvant entraîner des allergies ou intolérances

* Contient du porc