















T05-11 LES FORGES - PERISCOLAIRE
Du 04/11/2024 au 08/11/2024

Menu

	Lundi	<p>Pâté de volaille /Radis rond HVE  - à la croque au sel Tomate farcie /Croustillant pané au fromage Pommes de terre sautée Suisse aux fruits Pomme de Pays </p>	
	Mardi	<p>Salade verte - aux croûtons - Vinaigrette Emincé de filet de poulet  - Sauce Vache Qui Rit /Oeufs dur - Sauce Vache Qui Rit Blé - Épinards béchamel  Fromage blanc  - au sucre Gâteau basque</p>	
	Mercredi	<p>Taboulé (Semoule Bio)  Rôti de porc *  - Sauce à la diable /Quenelles - Sauce à la diable Petits pois  Mimolette Ananas</p>	
	Jeudi	<p>Concombre - Vinaigrette Chili sin carne (soja, haricots rouges et maïs) Riz Bio  Carré de l'Est  Compote Pomme Poire  </p>	
	Vendredi	<p>Velouté de potiron Steak haché au veau - sauce à l'ancienne (S/V) /Galette végétarienne - sauce à l'ancienne (S/V) Pennes HVE   - Carottes Bio  Fromage fondu Flan chocolat</p>	