

T05-09 LES FORGES - PERISCOLAIRE
Du 11/11/2024 au 15/11/2024

		Menu	
	Lundi		
	Mardi	Radis rond HVE  - et beurre 1/2 sel Tarte aux fromages Haricots verts  Fromage frais nature Gaufre de Liège	
	Mercredi	Salade verte - Vinaigrette Emincé de filet de poulet  - Sauce curry /Omelette - Sauce curry Semoule Bio  - Sauce curry Tomme blanche Compote pomme banane  	
	Jeudi	Velouté de légumes verts à la Vache Qui Rit Bolognaise (Boeuf haché HVE)   /Bolognaise végétarienne Spaghettis Bio  Emmental Bio râpé  Tarte aux pommes 	
	Vendredi	Carottes Bio râpées   - vinaigrette Filet de colin  - Sauce citronnée /Galette végétarienne - Sauce citronnée Pommes de terre  Brie  Banane Bio 	

T05-09 LES FORGES - PERISCOLAIRE
Du 18/11/2024 au 22/11/2024

		Menu	
	Lundi	Salade de maïs, tomates et olives - vinaigrette Filet de poisson pané  - et citron /Galette végétarienne Gratin de chou fleur et pommes de terre  Yaourt Bio sucré   Fruit de saison	
	Mardi	Salade verte - Vinaigrette au fromage blanc & ciboulette Fajitas - Au boeuf (VBF) à la mexicaine  /Fajitas - à la mexicaine végétarien Emmental Bio râpé  Crème dessert vanille Bio  	
	Mercredi	Salade de riz Bio - vinaigrette  Rôti de dinde - Sauce tomate /Quenelles - Sauce tomate Carottes Bio persillées   Chèvre buche Gâteau à la vanille 	
	Jeudi	Céleri Bio - rémoulade   Parmentier aux lentilles Bio à la tomate  Tomme nature Bio   Compote pomme cannelle  	
	Vendredi	Velouté de carottes à la Vache Qui Rit Sauté de bœuf (VBF)   - façon Carbonnade Flamande /Boulettes végétarienne (S) - sauce à la crème Fusillis HVE   - sauce à la crème Edam Bio  Fruit de saison	