

# T05-09 LES FORGES - PERISCOLAIRE

## Du 25/11/2024 au 29/11/2024

Menu du Mercredi 27 Novembre 2024 : Les Cowboys et les Indiens

Menu



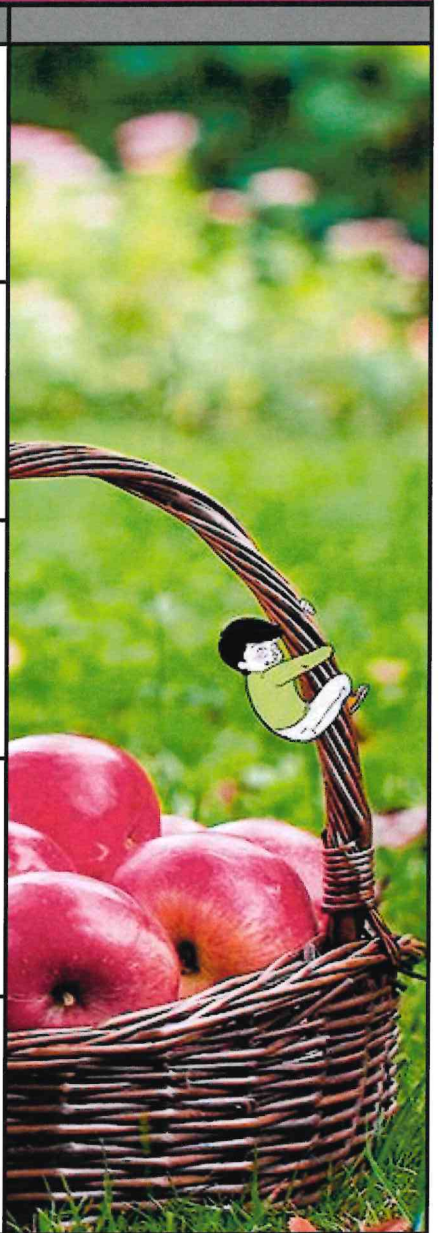















	Lundi	<p>Salade verte - Vinaigrette                      Emincé de filet de poulet  - Sauce forestière                      /Quenelles - Sauce forestière  <b>Semoule Bio</b>  - Épinards béchamel   <b>Fromage blanc</b>  - au sucre                      Fruit de saison</p>	
	Mardi	<p>Velouté de chou fleur                      Oeufs dur - Sauce aurore  <b>Pommes de terre</b>                       Fromage frais nature                      Nappé caramel</p>	
	Mercredi	<p>Coleslaw (<b>carottes et chou blanc régional</b>) - vinaigrette                       Wings de poulet barbecue                      /Nuggets végétarien                      Potatoes                      Saint Paulin                      Donuts au chocolat</p>	
	Jeudi	<p>Pamplemousse - et sucre                      Colombo - <b>de porc</b>*                       /Croustillant pané au fromage                      Blé - Sauce colombo  <b>Tomme du père Antoine Bio</b>                        Compote <b>pomme</b> crème de marron </p>	
	Vendredi	<p><b>Betteraves Bio</b> - vinaigrette                       Boulettes au bœuf - Sauce tomate                      /Boulettes végétariennes - Sauce tomate  <b>Soupplettes Bio</b>   - Duo <b>Carottes et panais Bio</b>    <b>Camembert royal</b>   <b>Banane Bio</b> </p>	



**T05-09 LES FORGES - PERISCOLAIRE**  
**Du 02/12/2024 au 06/12/2024**

Menu du Vendredi 06 Décembre 2024 : SAINT NICOLAS

Menu

	Lundi	<p>Salade verte - Vinaigrette  <b>From'chaud</b>                   Pommes de terre                  Fruit de saison - Madeleine</p>	
	Mardi	<p>Velouté de légumes                  Filet de merlu - Sauce hollandaise                  /Omelette - Sauce hollandaise  <b>Coquillettes Bio</b>  - Brocolis  <b>Brique fleurie</b>                   Mousse au chocolat                  /Flan chocolat</p>	
	Mercredi	<p><b>Chou rouge Bio</b>  - vinaigrette                   Falafels - à l'orientale  <b>Semoule Bio</b>  - Légumes couscous                  Fromage frais ail et fines herbes                  Crème dessert praliné</p>	
	Jeudi	<p><b>Céleri Bio</b>  - vinaigrette au curry                   Blanquette de - Emincé de filet de poulet                   /Blanquette de - haricots blancs  <b>Riz Bio</b>  - <b>Carottes Bio</b>   <b>Yaourt à la vanille Bio</b>                   Ananas</p>	
	Vendredi	<p>Terrine forestière*                  /Oeuf dur - , mayonnaise                  Sauté de bœuf (VBF)   - Sauce aux quatre épices                  /Croustillant pané au fromage                  Purée de potiron et carottes  <b>Tomme aux fleurs de sureau Bio</b>                   Pain d'épice du chef  - Chocolat de Saint Nicolas</p>	