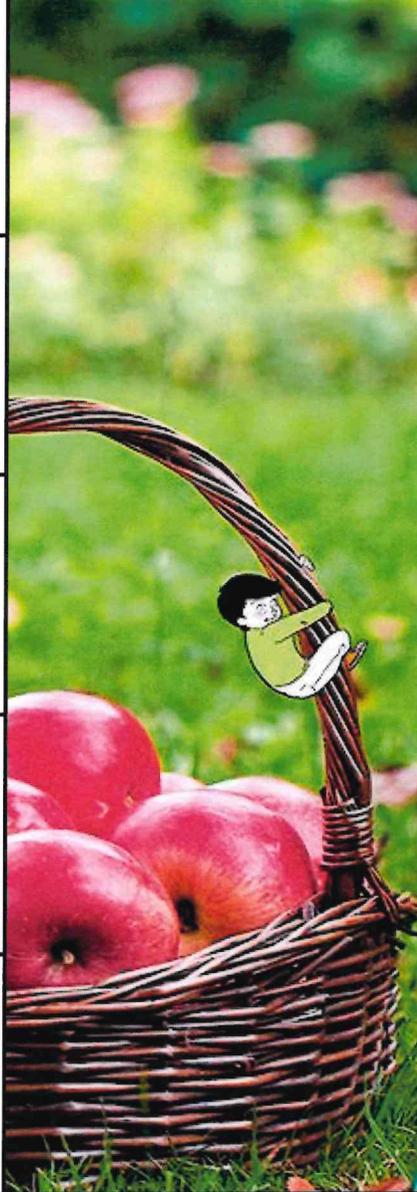
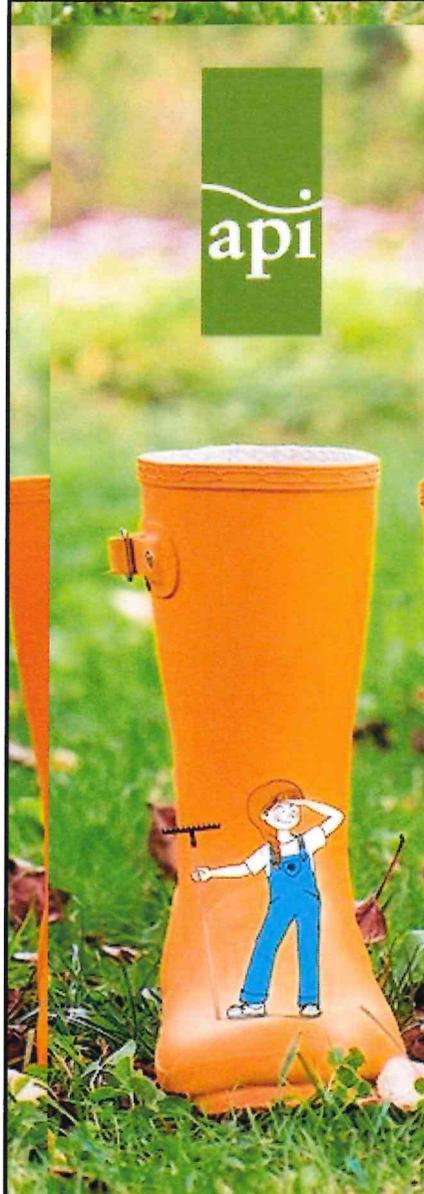
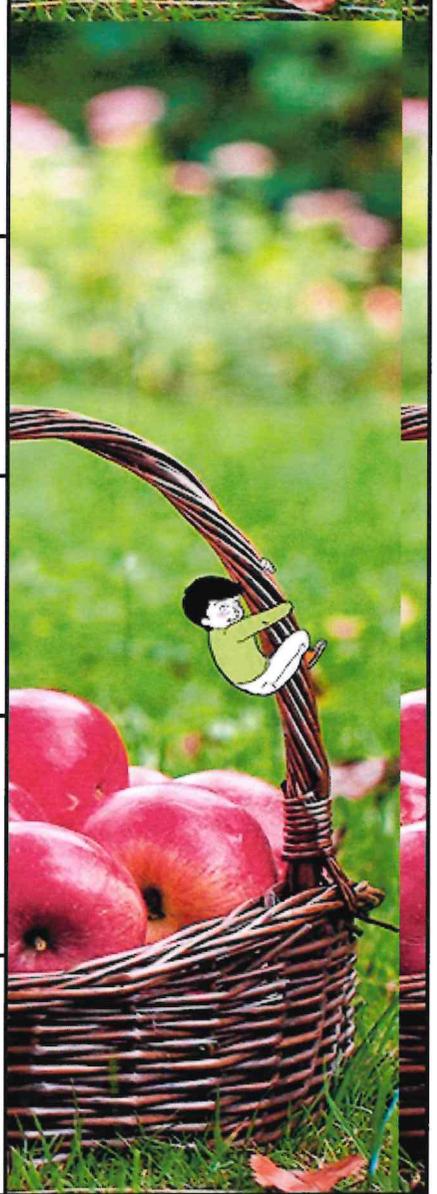


T05-09 LES FORGES - PERISCOLAIRE
Du 31/03/2025 au 04/04/2025

Menu

	Lundi	<p>Céleri - rémoulade 🍷 Croustillant pané au fromage Pommes de terre - Haricots verts Maasdam Bio 🍷 Mini choux à la vanille</p>	
	Mardi	<p>Velouté de courgettes Anneaux d'encornets - sauce provençale /Omelette - sauce provençale Riz Bio 🍷 - sauce provençale Fromage fondu Pomme Bio 🍷</p>	
	Mercredi	<p>Chou fleur sauce cocktail Rôti de dinde (VF) 🇫🇷 - sauce au curry /Œufs dur - sauce au curry Boulgour Bio 🍷 - sauce au curry Tomme grise Salade de fruits</p>	
	Jeudi	<p>Salade verte - Vinaigrette Sauté de porc* (R) 🍷 - Sauce façon Grand-Mère /Nuggets végétarien Lentilles Bio 🍷 - Carottes Bio 🍷 🍷 Brie 🍷 Compote pomme poire 🍷 🍷</p>	
	Vendredi	<p>Concombre 🍷 - Vinaigrette Spaghettis Bio 🍷 - Bolognaise (Boeuf haché BBC) 🍷 🍷 /Spaghettis Bio 🍷 - Bolognaise végétarienne Emmental Bio râpé 🍷 Orange Bio 🍷</p>	

T05-09 LES FORGES - PERISCOLAIRE
Du 07/04/2025 au 11/04/2025

		Menu	
	Lundi	<p>Céleri - rémoulade 🇫🇷</p> <p>Filet de poisson pané 🇫🇷 - et citron</p> <p>/Galette végétarienne</p> <p>Semoule - Ratatouille</p> <p>Emmental Bio 🇫🇷</p> <p>Crème dessert vanille Bio 🇫🇷</p>	
	Mardi	<p>Chou rouge - vinaigrette 🇫🇷</p> <p>Blanquette - de poulet (VF) 🇫🇷</p> <p>/Blanquette - de haricots blancs</p> <p>Riz Bio 🇫🇷 - Carottes</p> <p>Fromage fondu</p> <p>Cake aux pépites de chocolat</p>	
	Mercredi	<p>Salade de pommes de terre - vinaigrette 🇫🇷</p> <p>Rôti de porc* (VPF) 🇫🇷 - Sauce façon Dijonnaise</p> <p>/Quenelles - Sauce façon Dijonnaise (S/V)</p> <p>Haricots verts</p> <p>Gouda Bio 🇫🇷</p> <p>Banane</p>	
	Jeudi	<p>Salade verte - Vinaigrette</p> <p>Parmentier aux lentilles Bio à la tomate 🇫🇷</p> <p>Brie Bio 🇫🇷</p> <p>Compote pomme vanillée 🇫🇷</p>	
	Vendredi	<p>Betteraves rouges Bio - vinaigrette 🇫🇷</p> <p>Sauté de bœuf (VBF) 🇫🇷 - Sauce à l'ancienne</p> <p>/Omelette - sauce à l'ancienne (S/V)</p> <p>Coquillettes Bio 🇫🇷 - sauce à l'ancienne (S/V)</p> <p>Yaourt sucré Bio 🇫🇷</p> <p>Orange Bio 🇫🇷</p>	

T05-09 LES FORGES - PERISCOLAIRE
Du 14/04/2025 au 18/04/2025

		Menu	
	Lundi	Salade de maïs, tomates - vinaigrette Knack * /Croustillant pané au fromage Gratin de pommes de terre et butternut Fromage blanc - au sucre Fruit de saison	
	Mardi	Chou blanc - vinaigrette 🇷🇺 Filet de colin - Sauce citronnée /Boulettes végétarienne (S) - Sauce citronnée Semoule - Épinards béchamel 🇷🇺 Carré de l'Est 🇷🇺 Ile flottante - et crème anglaise	
	Mercredi	Salade verte - Vinaigrette Wings de poulet /Nuggets végétarien Frites Fromage frais nature Compote pomme poire 🇷🇺 🇵🇷	
	Jeudi	Macédoine - mayonnaise Spaghettis Bio 🇷🇺 - Bolognaise (Boeuf haché BBC) 🇷🇺 🇵🇷 / Spaghettis Bio 🇷🇺 - Bolognaise végétarienne Emmental Bio râpé 🇷🇺 Fruit de saison 🇷🇺	
	Vendredi	Carottes Bio râpées 🇷🇺 🇵🇷 - vinaigrette Chili sin carne (soja, haricots rouges et maïs) Riz Bio 🇷🇺 Camembert royal 🇷🇺 Tarte aux pommes	