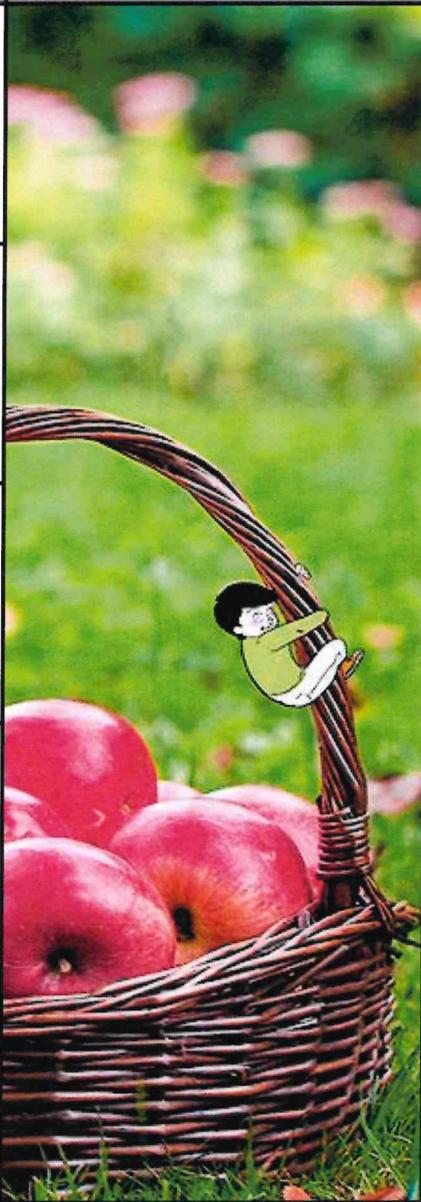


T05-09 LES FORGES - PERISCOLAIRE
Du 21/04/2025 au 25/04/2025

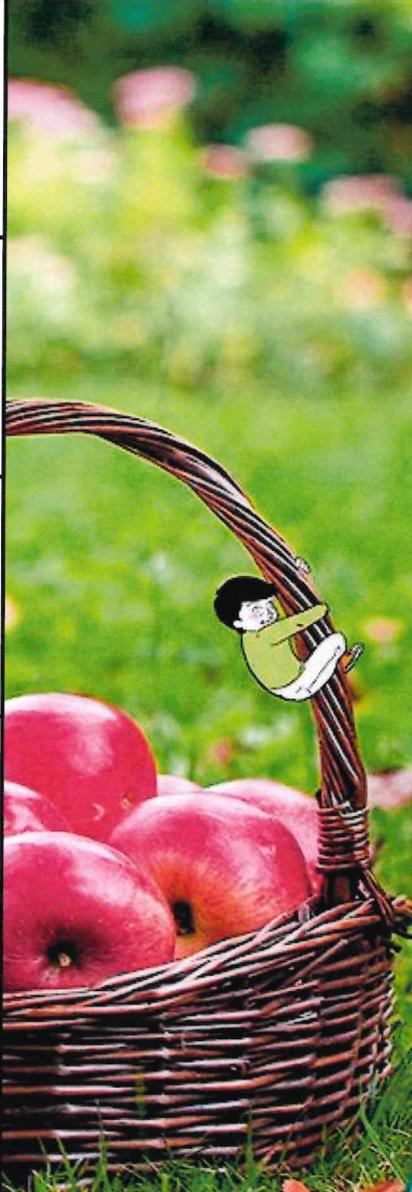
Menu du Vendredi 25 Avril 2025 : Les cloches sont passées!

Menu

	Lundi		
	Mardi	<p>Tomate cerise Tarte aux fromages Haricots verts  Fromage frais nature Yaourt aromatisé</p>	
	Mercredi	<p>Betteraves rouges HVE - vinaigrette  Sauté de porc* (R)  - Sauce Normande /Quenelles - Sauce Normande Riz Bio  - Sauce Normande Edam Bio  Fruit de saison</p>	
	Jeudi	<p>Coleslaw (carottes Bio et chou blanc régional) - vinaigrette   Filet de merlu  - Sauce citronnée /Galette végétarienne - Sauce citronnée Fusillis Bio  - Sauce citronnée Brie Bio   Compote pomme fraise </p>	
	Vendredi	<p>Salade aux œufs - vinaigrette Sauté de Poulet (R)  - Sauce crémeuse /Boulettes végétarienne (S) - Sauce crémeuse Purée de carottes et patates douces Tomme à l'ail des ours Bio   Tartelette chocolat - Chocolat de Pâques</p>	

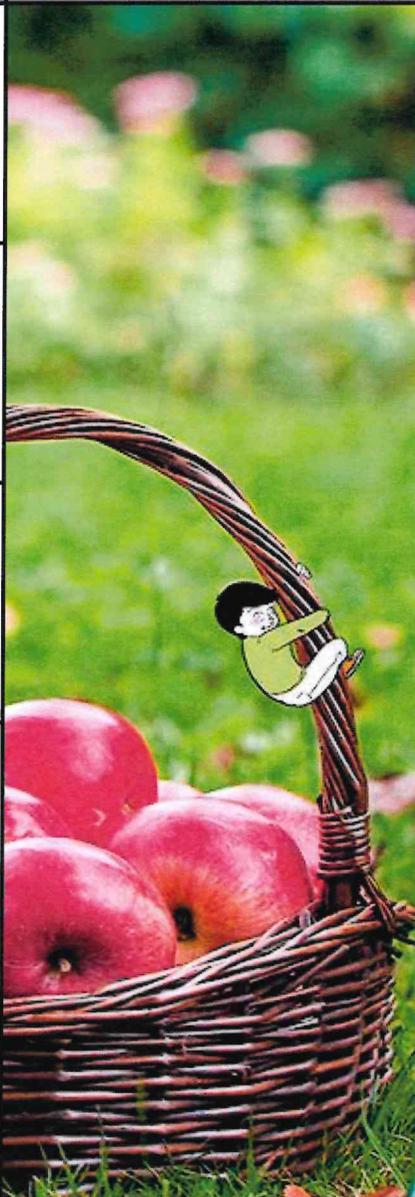
T05-09 LES FORGES - PERISCOLAIRE
Du 28/04/2025 au 02/05/2025

Menu

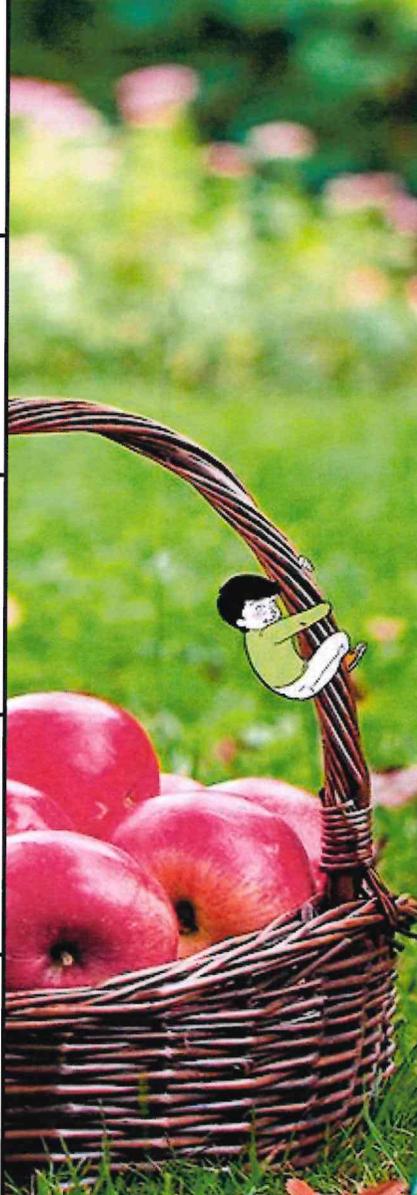
	Lundi	<p>Salade verte - Vinaigrette Choucroute (knack)* /Roulé végétal Pommes de terre - Choucroute Suisse aux fruits Fruit de saison</p>	
	Mardi	<p>Macédoine - mayonnaise Gratin de colin - à la tomate (Gratin) /Quenelles - à la tomate (Gratin) Pennes HVE   - Ratatouille Carré de l'Est  Crème dessert chocolat Bio  </p>	
	Mercredi	<p>Carottes Bio râpées   - vinaigrette Émincé de poulet (VF)  - Sauce thym et citron /Boulettes végétarienne (S) - Sauce thym et citron Boulgour Bio  - Sauce thym et citron Fromage fondu Compote pomme poire  </p>	
	Jeudi		
	Vendredi	<p>Oeuf dur - mayonnaise Jambalaya de légumes Riz Bio  - sauce tomate Emmental Bio  Banane Bio </p>	

T05-09 LES FORGES - PERISCOLAIRE
Du 05/05/2025 au 09/05/2025

Menu du Mercredi 07 mai 2025 : VOYAGE AU PORTUGAL

		Menu	
	Lundi	Salade de pommes de terre aux cornichons - vinaigrette Filet de poisson pané 🍷 - et citron /Galette végétarienne Petits pois 🍷 Fromage frais ail et fines herbes Pomme Bio 🌿	
	Mardi	Céleri - rémoulade 🍷 Couscous aux - Falafels Semoule Bio 🌿 - Légumes couscous Gouda Bio 🌿 Flan chocolat	
	Mercredi	Chorizo* /Oeuf dur - , mayonnaise Brandade de poisson /Parmentier de lentilles Chèvre buche Pasteis de nata	
	Jeudi		
	Vendredi	Carottes Bio râpées 🌿 🍷 - Vinaigrette au citron Paupiette à la dinde 🇫🇷 - Sauce façon marengo /Omelette - Sauce façon marengo Fusillis HVE 🍷 🍷 - Sauce façon marengo Yaourt Bio sucré 🌿 🍷 Fruit de saison	

T05-09 LES FORGES - PERISCOLAIRE
Du 12/05/2025 au 16/05/2025

		Menu	
	Lundi	Salade de maïs, tomates - vinaigrette Émincé de poulet (VF)  - sauce forestière /Quenelles - Sauce forestière Semoule Bio  - Haricots verts Fromage blanc - au sucre Fruit de saison	
	Mardi	Salade verte - Vinaigrette Pain burger au sésame - Burger (Steak haché (FR), pain burger, cheddar)  - , ketchup x2 /Pain burger au sésame - Burger végé (burger végé, pain burger, cheddar) - , ketchup x2 Frites Cheddar Smoothie fraise	
	Mercredi	Salade aux cœurs de palmier - vinaigrette Spaghettis Bio  - Sauce façon carbonara au jambon* / Spaghettis Bio  - Sauce façon carbonara végétarienne Emmental Bio râpé  Compote pomme pêche 	
	Jeudi	Concombre Bio  - Vinaigrette Dhal de lentilles Corail Bio  Riz Bio  - Sauce dhal Tomme du père Antoine Bio   Clafoutis aux cerises	
	Vendredi	Pâté de campagne*  - et cornichons /Oeuf dur - , mayonnaise Sauté de Boeuf (VBF)  - Sauce façon Carbonade à la provençale /Croustillant pané au fromage Pommes de terre - Carottes Bio   Camembert Banane Bio 	