

T05-09 LES FORGES - PERISCOLAIRE
Du 12/01/2026 au 16/01/2026

Menu

api

Lundi

Velouté de carottes
 Saucisse CE2*
 /Roulé végétal
 Haricots blancs à la tomate
Fromage blanc sucré HVE 🌱🌱
 Fruit de saison

Mardi

Betteraves rouges HVE - vinaigrette 🌱
 Dhal de **lentilles Corail Bio** 🌱
Riz Bio 🌱 - Sauce dhal
Brie 🌱
Crème dessert vanille **Bio** 🌱🌱

Mercredi

Taboulé (**Semoule Bio**) 🌱
 Émincé de poulet (VF) 🇫🇷 - Sauce brune
 /Emincé végétarien (S) - sauce brune (s/v)
 Petits pois 🌱
 Fromage fondu
 Compote **pomme** banane 🌱🍷

Jeudi

Salade iceberg - Vinaigrette
Spaghettis Bio 🌱 - Bolognaise (**Boeuf haché BBC**) 🌱🌱
 /**Spaghettis Bio** 🌱 - Bolognaise végétarienne (**égrené de pois Bio**) 🌱
Emmental Bio râpé 🌱
Pomme Bio 🌱

Vendredi

Duo de **chou Bio** - vinaigrette 🌱🌱
 Gratin de poisson - en sauce
 /Omelette CE2 🌱 - en sauce
 Pommes de terre - Épinards béchamel 🌱
Camembert royal 🌱
 Cake ananas coco

*Menus susceptibles de variation selon l'approvisionnement et de contenir des substances ou dérivés
 pouvant entraîner des allergies ou intolérances
 * Contient du porc*

T05-09 LES FORGES - PERISCOLAIRE
Du 19/01/2026 au 23/01/2026

Menu

Lundi

Chou blanc - vinaigrette 🌱
 Filet de poisson pané 🍷 - et citron
 /Galette végétarienne
 Purée de pommes de terre
Gouda Bio 🌱
 Fruit de saison

Mardi

Salade iceberg - Vinaigrette
 Assiette de charcuterie (jambon blanc et rosette)*
 /Roulé végétal
Pommes de terre 🌱
 Fromage à raclette
 Pavé Balois 🍷

Mercredi

Velouté de pommes de terre et céleri
 Steak haché au veau (VF) 🇫🇷 - Sauce barbecue
 /Galette végétarienne - Sauce barbecue
Riz Bio 🌱
 Suisse aux fruits
 Fruit de saison

Jeudi

Oeuf dur - mayonnaise
Fusillis HVE 🌱🍷 - Sauce ricotta épinards
 Carré Ligueil
 Smoothie fraise

Vendredi

Carottes Bio râpées 🌱🍷 - au jus d'orange
 Rôti de dinde (VF) 🇫🇷 - Sauce forestière
 /Omelette CE2 🍷 - sauce forestière (S/V)
 Petits pois carottes
 Fromage frais ail et fines herbes
 Mini choux à la vanille

