

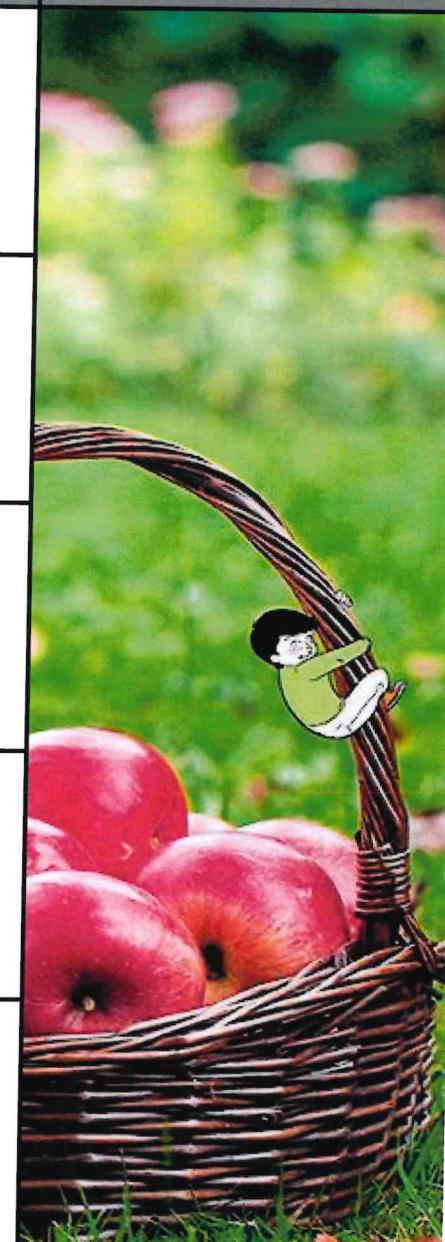
T05-09 LES FORGES - PERISCOLAIRE

DU 12/01/2026 au 16/01/2026

Menu



	Lundi	<p>Velouté de carottes Saucisse CE2* /Roulé végétal Haricots blancs à la tomate Fromage blanc sucré HVE   Fruit de saison</p>
	Mardi	<p>Betteraves rouges HVE - vinaigrette  Dhal de lentilles Corail Bio  Riz Bio  - Sauce dhal Brie  Crème dessert vanille Bio  </p>
	Mercredi	<p>Taboulé (Semoule Bio)  Émincé de poulet (VF)  - Sauce brune /Émincé végétarien (S) - sauce brune (s/v) Petits pois  Fromage fondu Compote pomme banane  </p>
	Jeudi	<p>Salade iceberg - Vinaigrette Spaghettis Bio  - Bolognaise (Boeuf haché BBC)   /Spaghettis Bio  - Bolognaise végétarienne (égrené de pois Bio)  Emmental Bio râpé  Pomme Bio </p>
	Vendredi	<p>Duo de chou Bio - vinaigrette   Gratin de poisson - en sauce /Omelette CE2  - en sauce Pommes de terre - Épinards béchamel  Camembert royal  Cake ananas coco</p>



T05-09 LES FORGES - PERISCOLAIRE

Du 19/01/2026 au 23/01/2026

Menu



Lundi	<p>Chou blanc - vinaigrette </p> <p>Filet de poisson pané - et citron /Galette végétarienne Purée de pommes de terre</p> <p>Gouda Bio </p> <p>Fruit de saison</p>
Mardi	<p>Salade iceberg - Vinaigrette Assiette de charcuterie (jambon blanc et rosette)* /Roulé végétal</p> <p>Pommes de terre </p> <p>Fromage à raclette Pavé Balois </p>
Mercredi	<p>Velouté de pommes de terre et céleri Steak haché au veau (VF) - Sauce barbecue /Galette végétarienne - Sauce barbecue</p> <p>Riz Bio </p> <p>Suisse aux fruits Fruit de saison</p>
Jeudi	<p>Oeuf dur - mayonnaise Fusillis HVE - Sauce ricotta épinards Carré Ligueil Smoothie fraise</p>
Vendredi	<p>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</p>

