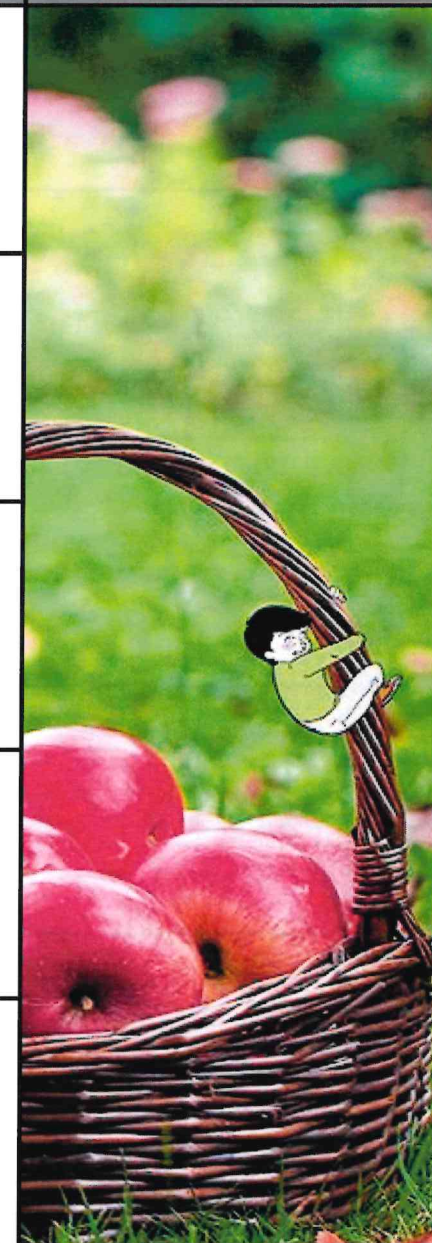


**T05-09 LES FORGES - PERISCOLAIRE**  
**Du 13/04/2026 au 17/04/2026**

Menu



		Menu
Lundi		Salade de radis rose au fromage frais Filet de poisson pané 🍷 - et citron /Galette végétarienne Gratin de chou fleur et <b>pommes de terre</b> 🍷 <b>Mimolette Bio</b> 🍷 <b>Crème dessert</b> vanille <b>Bio</b> 🍷
Mardi		<b>Céleri</b> - rémoulade 🍷 Rôti de dinde (VF) 🇫🇷 - Sauce façon ketchup (Préparé par nos chefs) /Omelette CE2 🍷 - Sauce façon ketchup (Préparé par nos chefs) <b>Coquillettes Bio</b> 🍷 - Ratatouille Fromage frais nature Cake aux pépites de chocolat 🍷
Mercredi		Salade de <b>riz Bio</b> - vinaigrette 🍷 <b>Sauté de porc* (R)</b> 🍷 - Sauce à l'ancienne /Émincé végétarien - sauce à l'ancienne (S/V) Haricots verts <b>Fromage blanc</b> sucré HVE 🍷 Fruit de saison
Jeudi		<b>Carottes Bio</b> râpées 🍷 - au jus d'orange Couscous aux - Falafels <b>Semoule Bio</b> 🍷 - Légumes couscous - Bouillon couscous <b>Camembert royal</b> 🍷 Compote <b>pomme</b> poire 🍷
Vendredi		Salade iceberg - Vinaigrette <b>Spaghettis Bio</b> 🍷 - Bolognaise ( <b>Boeuf haché BBC</b> ) 🍷 / <b>Spaghettis Bio</b> 🍷 - Bolognaise végétarienne ( <b>égrené de pois Bio</b> ) 🍷 <b>Emmental Bio</b> râpé 🍷 Fruit de saison



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