



Semaine 10  
Du 06 au 10 mars

Semaine 11  
Du 13 au 17 mars

Semaine 12  
Du 20 au 24 mars

Semaine 13  
Du 27 au 31 mars

Semaine 14  
Du 03 au 07 avril

Semaine 15  
Du 10 au 14 avril

LUNDI

Sauté de veau au romarin  
Flageolets  
aux petits légumes  
Camembert  
Clémentines

\*\* Allumettes végétales  
au romarin



Salade de maïs  
Sauté de bœuf à l'échalote  
Quinoa  
Epinards aux épices  
Petits suisses aux fruits

\*\* Sauté végétal  
sauce échalote

Filet de lieu sauce choron  
Purée de céleri  
Saint Paulin  
Orange

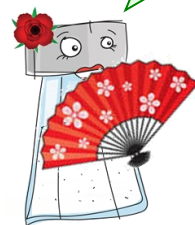
\*\* Galette à l'épeautre

La cuisine espagnole est  
le reflet du régime  
méditerranéen dans le  
monde.

Nous avons décidé de la  
mettre à l'honneur au  
courant du mois de  
mars.

Connaissez vous la  
Fideuà ?

À l'origine, la Fideuà est  
une spécialité typique  
des familles de  
pêcheurs. Ce plat naît  
dans la région de  
Valence, dans le sud de  
l'Espagne. Dans cette  
recette voisine de la  
paëlla, le riz y est  
remplacé par des pâtes.  
Bonne dégustation!



MARDI

Risotto à la volaille  
Salade verte  
Fromage aux fines herbes  
Flan à la vanille  
sur lit de caramel

\*\* Risotto forestier

**Repas végétarien**

Chili sin carne  
Riz  
Fromage à tartiner nature  
Pomme

Fleuron à la reine  
Torsades HVE  
Poêlée forestière  
Fromage à tartiner  
Lait gélifié au chocolat

\*\* Fleuron aux champignons

MERCREDI

Salade de chou blanc  
au fromage  
Jambon braisé  
sauce à l'ancienne  
Pommes de terre au four  
Courgettes braisées  
Banane

\*/\*\* Burger végétal  
sauce à l'ancienne



Radis à croquer + beurre  
Emincé de poulet à l'estragon  
Gnocchis  
Duo de carottes  
Fromage blanc  
à la framboise

\*\* Quenelles nature  
à l'estragon

Rôti de bœuf sauce raifort  
Cœur de blé / Brocolis  
Déllice à l'emmental  
Salade d'ananas

\*\* Emincé végétale  
sauce raifort

JEUDI

Salade de céleri au curry  
Filet de colin  
sauce matelote  
Coquillettes  
Légumes méridionaux  
Yaourt nature + sucre

\*\* Fallafel

Salade grecque  
Couscous garni  
Semoule et légumes  
à l'oriental  
Poire

\*\* Couscous végétal

**Menu Espagnol**  
Salade de carottes à l'origan  
Sauté de porc au chorizo  
Pommes de terre rissolées  
Pisto Manchego  
Riz au lait à la cannelle

\* Sauté de poulet  
aux oignons  
\*\* Sauté de tofu aux oignons

VENDREDI

**Repas végétarien**  
**AGRICOOOL**

Salade de carottes  
Galette lentilles vertes  
betteraves et cèpes  
Purée de légumes  
Fromage blanc à la rhubarbe

**Menu Espagnol**

Fideuà  
Salade verte  
Fromage de brebis  
Crème catalane  
au chocolat

\*\* Fideuà sans viande

**Repas végétarien**

Salade de concombres  
au fromage  
Omelette aux herbes  
Polenta  
Navet au parmesan  
Donut au sucre

Feuilleté au fromage  
Cordon bleu de volaille  
sauce crème  
Spaetzles / Haricots verts  
Kiwi

\*\* Cordon bleu végétal

Salade de radis au chèvre  
Sauté de bœuf aux olives  
Gnocchis / Courgettes  
Fromage blanc aux fruits

\*\* Aiguillettes végétales  
aux olives

**Repas végétarien**

Hachis parmentier végétal  
Salade verte  
Tomme blanche  
Salade de fruits

Marmite de poisson  
Riz safrané  
Gratin de chou fleur  
Mimolette  
Ile flottante

\*\* Soufflé aux légumes

**Menu manger main**

Carottes à croquer  
Et fromage blanc antillais  
Bouchées de la mer  
Potatoes, ketchup revisité  
Yaourt à boire

\*\* Onion Rings et bouchées  
au fromage

Soupe de légumes  
Emincé de bœuf au paprika  
Fondue de poireaux et  
pommes de terre  
Yaourt à la vanille

\*\* Croque tofu au paprika

**Repas végétarien**

Tajine de pois chiches et  
légumes  
Boulghour  
Saint Nectaire  
Pomme

Salade d'endives au bleu  
Poisson pané  
Petits pois carottes  
Poire

\*\* Pané au fromage

Linguine et boulettes de  
bœuf  
Salade verte  
Fromage à tartiner  
Compote pommes  
caramel HVE

\*\* Linguine à la bolognaise  
végétale

**Vendredi Saint**

**Lundi de Pâques**

Filet de hoki à l'aneth  
Riz pilaf  
Gratin de salsifis  
aux légumes  
Munster AOP  
Orange

\*\* Emincé végétal  
à l'aneth

Salade de céleri  
Sauté de bœuf au piment  
d'Espelette  
Corolles HVE  
Trio de choux  
Yaourt aux fruits

\*\* Boulettes de lentilles  
corail

**Repas végétarien**

Saucisse végétale au jus  
Haricots blancs  
Ratatouille  
Fromage à coque rouge  
Banane

Salade de betteraves  
Tartiflette  
Salade verte  
Fromage blanc biscuité

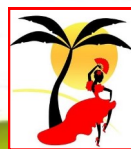
\*/\*\* Tartiflette sans  
viande

Produits issus de l'agriculture biologique

Fruits et légumes de saison

Produits locaux

° HVE = Haute Valeur Environnementale



\*Repas sans porc

\*\*Repas sans viande

Menus susceptibles de varier selon les approvisionnements

En cas de question sur les allergènes, merci de contacter  
le responsable de l'accueil périscolaire.