Menus du 02 au 27 janvier 2023

	Semaine 01 Du 02 au 06 janvier	Semaine 02 Du 09 au 13 janvier	Semaine 03 Du 16 au 20 janvier Les enfants ont choisi...	Semaine 04 Du 23 au 27 janvier
LUNDI	2023	Feuilleté au fromage Carbonade flamande Chou fleur sauce mornay Fromage à tartiner Orange ** Cordon bleu végétal	Salade de haricots verts Chili con carne Riz Brebicrème Banane ** Chili sin carne	Soupe à la farine Filet de hoki sauce provençale Caponata italienne Saint Nectaire AOP Yaourt aux fruits ** Grinioc à l'épeautre
MARDI	**C'est la rentrée** Salade de betteraves *Linguine* à la bolognaise Fromage à tartiner Banane ** *Linguine* à la bolognaise végétale	**Repas des enfants** Salade verte Viande kebab Boulghour Comté AOP Yaourt nature + sucre ** Boulettes végétales	Salade de pommes de terre Poisson pané Gratin de trio de choux Fromage à tartiner Petits suisses aux fruits ** Steak de soja tomate basilic	Salade de radis Emincé de volaille sauce aux oignons Purée de navets Délice à l'emmental Clémentines ** Allumettes végétales aux oignons
MERCREDI	**Repas végétarien** Salade de céleri aux pommes Omelette au fromage Duo de céréales Saint Paulin Petits suisses nature + sucre	**Repas végétarien** Radis + beurre Tajine de pois chiches et légumes Quinoa Tomme blanche Pomme	Salade grecque (concombre BIO) Fleuron à la reine *Spaetzle* Petit Louis Fromage blanc *au miel IGP Alsace* ** Fleuron forestier	Salade de céleri Rôti de bœuf à l'estragon Riz aux petits légumes Port Salut Flan au caramel ** Emincé végétal à l'estragon
JEUDI	**Menu manger main des enfants** Légumes à croquer Bouchées manger main Potatoes aux herbes *Fromage blanc aux herbes* Yaourt à boire ** Bouchées manger main sans viande	**Repas des enfants** Salade coleslaw Sauté de poulet au curry Purée d'épinards Fol Epi Ile flottante ** Sauté végétal sauce au curry	**Repas végétarien** Salade verte Tortellini ricotta épinard sauce pesto Camembert Tarte aux pommes	Salade de chicon *Munstiflette* Fromage à coque rouge Fromage blanc au spéculoos */** *Munstiflette* sans viande
VENDREDI	Salade de riz (riz bio) Blanquette de veau Haricots verts Chèvre Galette des rois à la frangipane ** Emincé végétale sauce brune	Salade de champignons Filet de merlu à l'oseille *Farfalles* Fromage nature *Fromage blanc* à la mangue ** Galette de lentilles vertes	Salade de carottes *Choucroute garnie* *Munster AOP* Salade de fruits * *Choucroute saucisse de volaille* ** *Choucroute saucisse végétale*	**Repas végétarien** Salade de concombres *Farfalles* à la mexicaine Fromage à tartiner Poire

Bonne année savoureuse et vitaminée, à forte teneur en joie et en bonheur.

Qu'elle soit porteuse de jolis projets, de rire et de beaux moments partagés.

L'équipe de la Cuisine Centrale.



Produits issus de l'agriculture biologique

Fruits et légumes de saison

Produits locaux

*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.