



Semaine 17  
Du 25 au 29 avril

Semaine 18  
Du 02 au 06 mai

Semaine 19  
Du 09 au 13 mai

Semaine 20  
Du 16 au 20 mai

Semaine 21  
Du 23 au 27 mai

LUNDI

Salade de chou rouge  
Emincé de bœuf à l'ail  
Pommes de terre au four  
Fromage à coque rouge  
Kiwi  
**\*\* Grinioc à l'épeautre**

Salade de haricots verts  
Estouffade de volaille au romarin  
Quinoa  
Roquefort  
Pomme  
**\*\* Galette de pois chiche au romarin**

Salade de carottes  
Sauté de porc à l'ancienne  
Riz safrané  
Fromage à tartiner  
Banane  
**\*\* Croqu' tofu au fromage**

MARDI

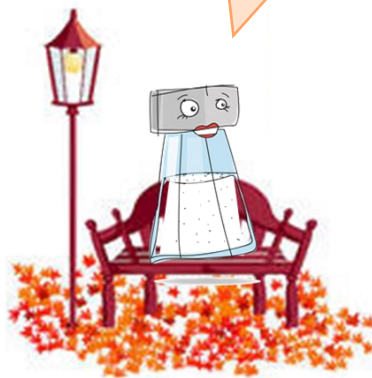
**Repas végétarien**  
Salade de carottes  
Timbale de pâtes à la forestière  
Munster  
Yaourt nature + sucre

**Repas végétarien**  
Salade de radis  
Chili végétarien  
Riz  
Fromage à tartiner  
Compote pommes fraises

Salade de betteraves  
Emincé de veau à l'échalote  
Polenta  
Mimolette  
Yaourt à la vanille  
**\*\* Omelette aux herbes**

*Journée mondiale des abeilles*

*Pollinisation des fleurs, production de miel, cire, nectar : grandes travailleuses, les abeilles sont indispensables au bon fonctionnement de nos cultures et à notre vie quotidienne. Pourtant, elles sont aujourd'hui en grand danger. Depuis de nombreuses années, leur mortalité est en forte hausse, en raison de divers facteurs : usage intensif des produits phytosanitaires par l'humain, dérèglement climatique, prolifération des virus et parasites... Pour sensibiliser la population à leur importance et à la nécessité de les protéger, les Nations Unies ont désigné le 20 mai en tant que « Journée mondiale des abeilles »*



Salade de blé  
Emincé de bœuf sauce au poivre  
Curry de légumes  
Fromage à tartiner  
Mousse au chocolat  
**\*\* Sauté végétal sauce au poivre**

**Repas végétarien**  
Salade verte  
Tortellini ricotta épinards  
sauce pesto  
Mimolette  
Litchi au sirop

Salade de maïs  
Couscous garni  
Légumes et semoule  
Fromage à tartiner  
Pomme  
**\*\* Boulettes de pois chiche**

Radis à croquer  
Bœuf bourguignon  
Purée de céleri  
Munster  
Tarte à la rhubarbe  
**\*\* Galette de haricots rouges**

Salade grecque  
Filet de colin  
sauce gourmande au fromage  
Coquillettes  
Bleu  
Petits suisses nature + sucre  
**\*\* Emincé végétal**

Salade de carottes  
Filet de hoki  
sauce au beurre blanc  
Pommes de terre tropéziennes  
Tomme blanche  
Fromage blanc à la framboise  
**\*\* Sauté de tofu à la provençale**

MERCREDI

Salade de riz  
Filet de hoki  
sauce matelote  
Légumes méridionaux  
Tomme blanche  
Ananas  
**\*\* Grilladin végétal**

Salade de chou fleur  
Rôti de bœuf aux petits oignons  
Pommes de terre au curcuma  
Edam  
Crêpes au sucre  
**\*\* Galette de céréales**

**Repas manger main**  
Légumes à croquer  
Bouchées manger main  
Potatoes + Ketchup revisité  
Fromage blanc aux herbes  
Yaourt à boire  
**\*\* Bouchées manger main**

JEUDI

Salade verte  
Hachis Parmentier de navet  
Fromage à tartiner  
Cocktail de fruits  
**\*\* Hachis Parmentier de navet végétal**

Salade verte  
Filet de colin pané + citron  
Purée de poireaux  
Camembert  
Poire  
**\*\* Crousti fromage**

**Repas végétarien**  
Salade de céleris  
Galette de haricots rouges  
Quinoa  
Camembert  
Fromage blanc à la cannelle

Salade de tomates  
Cuisse de poulet à la moutarde  
Haricots blancs à la tomate  
Bombel  
Poire  
**\*\* Pané au fromage**

**Ascension**

VENDREDI

Salade de courgettes  
Sauté de porc sauce paprika  
Flageolets aux aromates  
Petits suisses aux fruits  
**\*\* Sauté de dinde au paprika**  
**\*\* Omelette aux herbes**

Salade de chou blanc  
Cordon bleu de volaille sauce crème  
Mini penne  
Délice à l'emmental  
Fromage blanc au miel  
**\*\* Cordon bleu végétal**

**Repas vert**  
Salade de concombre  
Marmite de poisson  
Purée de brocolis  
Fromage à coque rouge  
Kiwi

*Journée mondiale des abeilles*  
**Repas végétarien**  
Salade de courgettes  
Steak végétal sauce au miel  
Riz  
Emmental  
Salade de fruits à la fleur d'oranger

Salade coleslaw  
Rôti de dinde + moutarde  
Taboulé  
Saint Paulin  
Banane  
**\*\* Pané au fromage**

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.



## GOÛTERS

### Du 25 avril au 27 mai

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Semaine 17</b> Du 25 au 29 avril	Pain / Confiture	Pomme / Brioche	Petits écoliers / Poire	Biscottes / Carré frais	Céréales / Lait
<b>Semaine 18</b> Du 02 au 06 mai	Palets bretons / Compot pommes coing	Pain au lait / Fromage blanc nature + sucre	Biscottes / Tartare	Pain / Jambon de dinde	Granola / Lait
<b>Semaine 19</b> Du 09 au 13 mai	Pain / Confiture fraise	Petits beurre / Pomme	Pain / Miel	Pain brioché / Lait	Biscotte / Kiri
<b>Semaine 20</b> Du 16 au 20 mai	Lait / Céréales nature	Pain / Confiture cerise	Brioche / Chocolat	Abricot / Galette bretonne	Pain / Miel
<b>Semaine 21</b> Du 23 au 27 mai	Compote pommes pêche / P'tit croquant	Biscottes / Edam	Pain / Boursin tartine	FERIE	Brioche / Miel

Produits issus de l'agriculture biologique