



Menus périscolaires - Kid et Mini Club

Cycle de novembre décembre 2024

SEMAINE JOUR	Semaine 45 4 au 8 novembre 2024	Semaine 46 11 au 15 novembre 2024	Semaine 47 18 au 22 novembre 2024	Semaine 48 25 au 29 novembre 2024	Semaine 49 2 au 6 décembre 2024	Semaine 50 9 au 13 décembre 2024	Semaine 51 16 au 20 décembre 2024
LUNDI	REPAS BIO Omelette sauce basquaise Blé et haricots verts à l'ail Fromage à tartiner Crème dessert saveur chocolat	 REPAS BIO Salade de carottes cuites Tortellinis tomate mozzarella sauce aux petits légumes Fruit de saison	REPAS BIO Filet de poisson MSC sauce citron Palets de légumes Blé et carottes (orange et jaune) Edam à la coupe Fruit de saison BIO	REPAS BIO Salade de blé aux légumes croquants Sauté de bœuf à l'échalote Crêpe aux champignons Poêlée de légumes Fruit de saison MENU DES ENFANTS Salade de carottes BIO Pâtes carbonara à la volaille Pâtes façon carbonara à l'égréné végétal Beignet	REPAS BIO Emincé de porc au jus Palet de légumes Lentilles et carottes Fromage à tartiner Flan vanille nappé caramel	REPAS BIO Falafels sauce orientale à la coriandre Semoule et poêlée de légumes d'hiver Tomme blanche à la coupe Crème dessert saveur vanille BIO	Cœur de laitue Tartiflette à la volaille Tartiflette végétarienne (pommes de terre et petits légumes) Compote de fruits BIO
MARDI	Nuggets de poisson, citron Nuggets crispid'or à l'emmental, citron Purée pommes de terre, butternut BIO Tomme grise Fruit de saison	REPAS BIO Tortellinis tomate mozzarella sauce aux petits légumes Fruit de saison	REPAS BIO Curry de veau Curry de lentilles Riz et petits pois Camembert à la coupe Crème dessert saveur chocolat	REPAS BIO Pâtes carbonara à la volaille Pâtes façon carbonara à l'égréné végétal Beignet	Salade verte BIO Lasagnes aux légumes grillés Yaourt aux fruits	REPAS BIO Egréné de bœuf à la bolognaise Egréné végétal à la bolognaise Pâtes Emmental râôé Fruit de saison	MENU DE NOËL 
MERCREDI	REPAS BIO Salade verte Sauté de porc sauce chasseur Crêpe aux champignons Pâtes et céleri Compote de fruits	Filet de poisson MSC à la moutarde à l'ancienne Œufs brouillés aux herbes Riz et émincé de chou vert Emmental BIO Tarte au flan	REPAS BIO Salade de carottes BIO Tarte aux poireaux Banane	REPAS BIO Salade de céleri Steak haché aux herbes de Provence Palet de légumes Pommes de terre et carottes Fruit de saison	Filet de poisson MSC gratiné Riz façon risotto et fèves et épinards à la béchamel Riz et épinards BIO à la béchamel Bleu d'Auvergne à la coupe AOP Fruit de saison	REPAS BIO Salade verte BIO aux dés de fromage Sauté de volaille sauce au romarin Palets de légumes Blé et brocolis BIO Fromage frais aux fruits	REPAS BIO Goulash de bœuf VBF Omelette Riz et carottes Fromage à la coupe Fruit de saison
JEUDI	Salade de radis noirs râpés Pilons de poulet au jus Falafels au jus Semoule et légumes couscous Fromage frais sucré	Salade verte Hachis parmentier Parmentier végétarien à la patate douce à la purée de patates douces BIO Yaourt aux fruits local	REPAS BIO Salade de chou blanc aux agrumes Gratin de pâtes et petits légumes au poulet Gratin de macaronis et courges au fromage à raclette Fruit de saison BIO	Salade de carottes vinaigrette aux agrumes Filet de poisson meunière sauce rémoulade Croustillant au fromage Purée pommes de terre, blancs de poireaux BIO Pomme cuite	REPAS BIO Macédoine de légumes à la vinaigrette Sauté de bœuf sauce brune Crêpe au fromage Pommes de terre vapeur et chou rouge Fruit de saison	MENU DES ENFANTS Salade de champignons Nuggets de volaille, ketchup Nuggets crispid'or, ketchup Purée de pommes de terre BIO Crêpe sucrée	Salade de panais râpé Filet de poisson pané, citron Nuggets de blé, citron Cœur de blé et haricots verts sauce tomate Petit suisse aromatisé BIO
VENDREDI	Bœuf VBF en carbonnade Emincé végétal en carbonnade Pommes de terre fondantes et carottes BIO Bûche de chèvre à la coupe Beignet	REPAS BIO Emincé de volaille sauce miel et épices Boulettes de soja sauce miel et épices Boulgour et poêlée de légumes aux fruits secs Saint Paulin Fruit de saison	REPAS LOCAL Knacks locales, condiment Saucisse végétale, condiment Pommes de terre vapeur et choucroute Ribeaupierre à la coupe local Tarte Linzer	Quenelles natures sauce aurore Boulgour et chou-fleur BIO Petit suisse sucré Fruit de saison	SAINT NICOLAS Salade verte aux dés de fromage Emincé de poulet BIO façon à la reine (carottes et champignons) Emincé végétal façon à la reine Pâtes Mannele	Filet de poisson MSC tandoori Lentilles aux épices tandoori Boulgour et céleri braisé Fromage les fripons Fruit de saison BIO	REPAS BIO Salade de carottes Tortellinis ricotta épinards BIO sauce aux herbes Crème dessert saveur vanille



Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local



Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des variations possibles des approvisionnements.
 Les menus sont élaborés par la diététicienne de Dupont Restauration.

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)