



LUNDI

Semaine 41
Du 10 au 14 octobre
Semaine du goût

Poireaux vinaigrette
Emincé de poulet à l'ail
Clafoutis de panais et pommes de terre
Fromage à tartiner
Fromage blanc aux marrons
Biscuit fourré / Fruit

MARDI

Salade verte
Parmentier de potiron
Camembert
Pomme Boskoop
Pain / Fromage

MERCREDI

Repas Alsacien
Bouillon aux quenelles
Crêches : Bouillon de vermicelles
Pot au feu garni sauce raifort
Fromage fondu
Poire Williams
* Entrée : Bouillon de vermicelles
Lait / Biscuits

JEUDI

Salade de chou rouge, pommes
Crêches : salade de concombre
Tajine de volaille, rutabaga et abricots secs
Trio de céréales
Fromage à tartiner
Compote pomme - coing
Jus de fruits / Barre pâtissière

VENDREDI

Salade de radis ostergruss
Crêches : Potage de légumes
Filet de colin
sauce à la betterave
Farfalles
Gratin de salsifis aux légumes
Edam
Tarte au fromage blanc
Fromage blanc aux herbes / Légumes à croquer

Semaine 42
Du 17 au 21 octobre

Taboulé
Sauté de porc aigre doux
Légumes méridionaux
Fromage fondu
Quetsches
* Sauté de dinde aigre doux
Compote / Biscuits

Salade de céleri vinaigrette
Merlu sauce Aurore
Gratin dauphinois
Milanette
Petits suisse + sucre
Fruit / Pain au lait

Salade de riz (riz bio)
Omelette aux fines herbes
Epinards à la crème
Gouda
Raisins
Pain / Fromage

Vacances scolaires
Salade de carottes
Sauté de bœuf aux petits oignons
Purée de navets
Roquefort
Yaourt aux fruits
Lait / Céréales

Vacances scolaires
Soupe de tomate
Emincé de volaille au curry
Coquillettes
Tomme blanche
Liégeois à la vanille
Crêches : Compote
Brioche / Confiture

Semaine 43
Du 24 au 28 octobre
Vacances scolaires

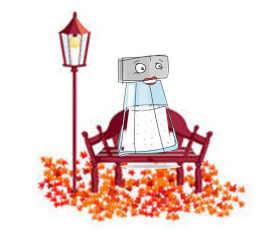
Salade de betteraves
Emincé de bœuf
sauce bourgeoise
Riz
Carrés frais
Fromage blanc - sucre
Fruit / Biscuit

Repas sans viande
Salade verte
Quiche provençales
Munster
Ananas frais
Crêches : Banane
Lait / Céréales

Salade de concombre
Filet de colin
sauce beurre blanc
Pommes de terre persillées
Brie
Crème dessert au caramel
Crêche : Yaourt nature + sucre
Compote / Barre pâtissière

Salade de champignons
Poulet aux olives
Torsades tricolores
Chou fleur persillé
Emmental
Compote de pommes
Pain / Jambon de dinde

Salade de blé
Kassler au jus
Lentilles ménagères
Carottes vichy
Crêches : Purée de carottes
Fromage fondu
Poire
* Rôti de dinde au jus
Jus de fruits / Madeleine



Semaine 44
Du 31 octobre
au 04 novembre

Vacances scolaires
Macédoine vinaigrette
Endives au jambon
Pommes de terre sautées
Crêches : Parmentier de légumes
Camembert
Raisins
* Endives au jambon de dinde
Pain / Fromage

TOUSSAINT

Vacances scolaires
Salade de céleri cuit
Paëlla garnie (riz bio)
Comté
Kiwi
Crêches : Compote
* Paëlla de poisson sans chorizo sans fruits de mer
Jus de fruits / Gâteaux

Salade de chou blanc
Crêches : Potage
Sauté de veau aux champignons
Tagliatelles
Minis ronds
Fromage blanc aux fruits
Yaourt / Biscuit

Repas sans viande
Salade de carottes
Galette de céréales
Fondue de poireaux
Fromage à tartiner
Yaourt à la vanille
Fruit / Pain au lait

Semaine 45
Du 07 au 11 novembre

Potage de légumes
Sauté de bœuf à l'estragon
Purée de céleri
Gouda
Petits suisses aux fruits
Compote / BN

Salade verte
Sauté de volaille au curry
Légumes du soleil
Fromage fondu
Pomme
Petits suisses / Biscuits

Salade de riz (riz bio)
Saucisse paysanne sauce brune
Ratatouille
Munster
Orange
* Saucisse de volaille
Pain / Confiture

Salade de pâtes
Filet de colin pané
Brocolis
Cantal jeune
Donut au chocolat
Fruit / Madeines

ARMISTICE

Semaine 46
Du 14 au 18 novembre

Salade de haricots verts
Emincé de porc à l'échalote
Pommes de terre au four
Fourme d'Ambert
Compote de fruits
* Emincé de volaille à l'échalotes
Fromage blanc / Barre pâtissière

Salade de carottes
Sauté de poulet aux poivrons
Riz pilaf
Carré frais
Mousse au chocolat
Crêches : Petits suisses nature + sucre
Fruit / Gâteau

Salade d'endives
Crêches : Potage
Steak haché de canard sauce au poivre
Purée de légumes
Saint Paulin
Fromage blanc au miel
Biscuits / Compote

Salade de cœurs de palmier
Sauté de bœuf à l'ancienne
Quinoa / Choux de Bruxelles
Edam
Poire
Lait / Céréales

Salade de céleri vinaigrette
Filet de cabillaud
sauce Nantua
Pennes
Tomme noire
Banane
Pain au lait / Chocolat

Produits issus de l'agriculture biologique
Fruits et légumes de saison
Produits locaux
Spécificités crêches
Goûters

*Repas sans porc

Menus susceptibles de varier selon les approvisionnements

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