

PERISCOLAIRE LES PETITS FUTES Élémentaire 1
Du 25/05/2026 au 29/05/2026

Menu

api

Lundi

Mardi

Pastèque
 Tortellini ricotta épinards - Sauce tomate 🍴
 Emmental râpé
 Compote pomme fraise

Mercredi

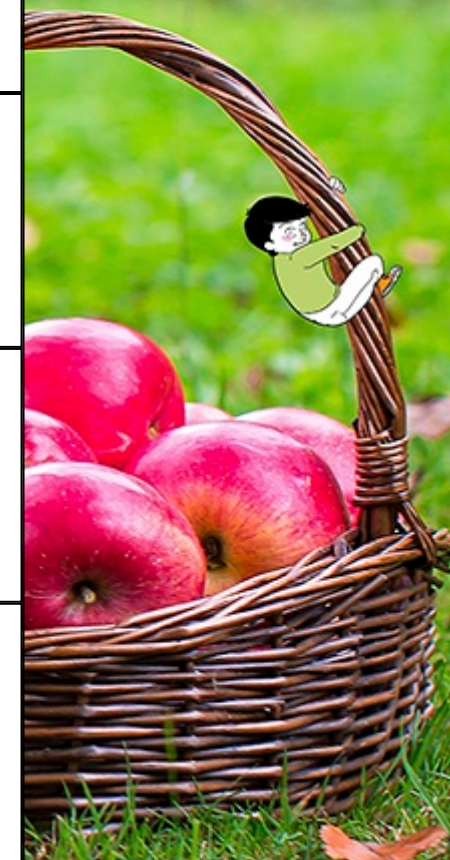
Salade verte
 Vinaigrette
Émincé de poulet FR 🇫🇷 🍴
 /Émincé végétal au pois et blé
 Taboulé (**semoule Bio**), tomates et concombre ^{Bio}
Cantal AOP 🍴
Fruit de saison Bio ^{Bio}

Jeudi

Carottes râpées ^{Bio} - Vinaigrette au citron
Saucisse de Strasbourg HVE (porc) 🍴 🍴 - Ketchup
 /Saucisse pois et blé - Ketchup
 Pain Hot dog
Salade iceberg CE2 🍴 - Vinaigrette
 Cheddar râpé
Yaourt lait fermier à la rhubarbe (régional) HVE 🍴 🍴

Vendredi

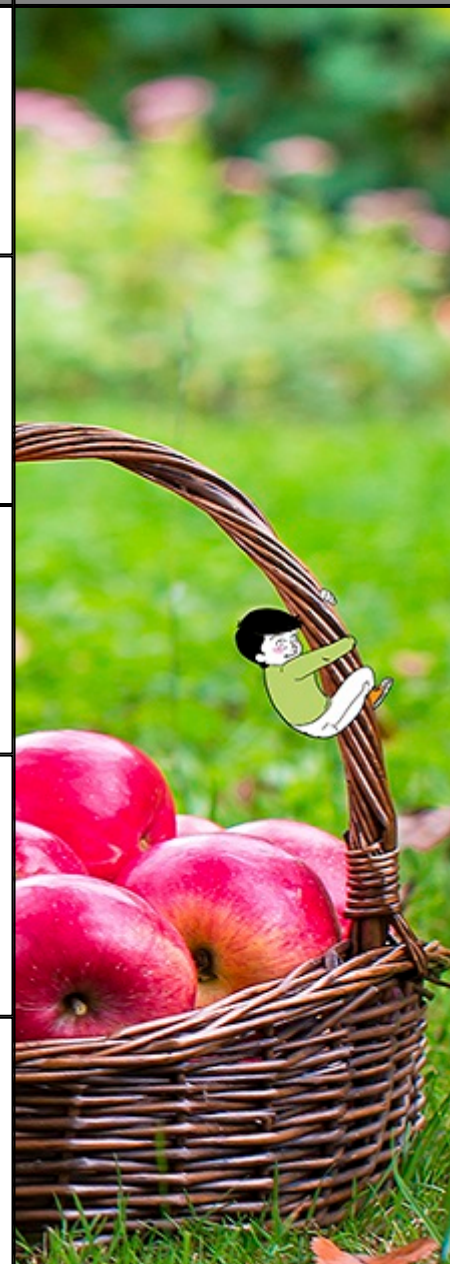
Salade de brocolis Bio ^{Bio} - Vinaigrette ravigote
 Filet de colin d'Alaska MSC 🍴 - Sauce provençale
 /Fricassée de fèves - Sauce provençale
Pommes de terre Bio vapeur ^{Bio}
 Haricots verts persillés
Tomme noire 🍴
 Cake du chef au chocolat 🍴



PERISCOLAIRE LES PETITS FUTES Élémentaire 1
Du 01/06/2026 au 05/06/2026

01 juin: En route pour le Mexique

Menu



Lundi

Salade mexicaine (poivron, haricot rouge, maïs, petits pois) - Vinaigrette
 Chili con carne FR
 /Chili sin carne avec maïs, poivrons et haricots rouges
 Riz
 Yaourt aromatisé
 Churros

Mardi

Carottes râpées Bio - Vinaigrette aux agrumes (pamplemousse et orange)
 Œufs durs - Mayonnaise (vrac)
Chips HVE (de la ferme Claude)
Betteraves HVE - Vinaigrette
 Gouda
Fruit de saison Bio

Mercredi

Radis râpés - Vinaigrette
 Sauce façon carbonara de volaille
 /Sauce façon carbonara allumette pois et blé
Pennes HVE
 Emmental râpé
Fromage blanc lait fermier vanille HVE (vrac)

Jeudi

Beignets de chou fleur
 Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce à l'oseille
 /Galette de blé, fromage et épinard - Sauce à l'oseille
Boulgour Bio
Haricots verts Bio tomates
Cantal AOP
Fruit de saison Bio

Vendredi