



Les 10 commandements du jardinier !

1. Un tenue adaptée tu porteras !
2. Le sol, tu prépareras !
3. L'organisation de ton jardin, tu réfléchiras !
4. De tes outils tu t'équiperas !
5. Tes graines, tes bulbes tu sèmeras !
6. En attente de résultat, de patience tu t'armeras !
7. Des petites bêtes tu croiseras. Une attention, tu y porteras.
8. Ton potager tu arroseras ! Mais attention au gaspillage !
9. Au moment de ta première récolte, fier de toi tu seras !
10. Des yeux à la bouche, tu te régaleras !



Quel est le comble pour un jardinier?

C'est de raconter des salades.

*Maintenant qu'on a bien jardiné, on peut passer à table !
Une farce s'est glissée dans les menus, alors à toi de la déchiffrer !*

L'avocat du 1er avril :

A=K

B=L

C=M



IQKCED QK SKHHO
REKBWXEKH / RHESEBYI
AYHY
RQDQDU

SAUMON AU CURRY / BOULGHOUR / BROCOLIS / KIRI / BANANE



Menus Du 21 mars au 22 avril 2016

Le jardin dans tous ses états



Le printemps est de retour !

C'est le moment de préparer votre potager pour avoir des fruits et légumes frais à déguster...





Semaine 12
du 21 au 25 mars 2016

LUNDI

Raviolis à la sauce tomate
Salade verte
Tomme blanche
Flan au caramel

** Pâtes farcies au fromage

MARDI

Vive le Printemps

Salade Grecque
Estouffade de bœuf
charcutière
Jardinière de légumes
Salade de fruits frais

** Cordon bleu végétarien

MERCREDI

Filet de colin
sauce au beurre blanc
Pommes de terre persillées
Haricots verts
Munster
Pomme

JEUDI

Salade de betteraves
Fleuron à la reine
Riz
Petits suisses nature + sucre

** Fleuron à la forestière

VENDREDI

Vendredi Saint

Semaine 13
du 28 mars au 01 avril 2016

Lundi de Pâques



Repas sans viande

Risotto aux champignons
Salade mêlée
Camembert
Compote de fruits
Chocolat

Salade de carottes
au fromage

Sauté de veau au jus
Torsades
Julienne de légumes
Kiwi

** Gratin de pâtes
aux légumes

Feuilleté au fromage

Omelette piperade
Pommes de terre au four
Fromage blanc à la framboise

Repas du Premier AVRIL

IQKCED QK SKHHO
REKBWXEKH
RHSEBYI
AYHY
RQDQDU

Semaine 14
du 04 au 08 avril 2016

VACANCES !

Salade de haricots verts
Emincé de bœuf
aux petits oignons
Polenta
Courgettes braisées
Petits suisses aux fruits

** Croqu' tofu au fromage

Fricassée de volaille
au paprika
Coquillettes
Salsifis persillés
Milanette
Pomme

** Filet de merlu à l'aneth

Salade de chou blanc
Saucisse de volaille au jus
Purée de légumes
Iles flottantes

** Galette de céréales
à la tomate

Paëlla garnie
Riz bio
Fromage de brebis
Banane

* / ** Paëlla de poisson sans
chorizo, sans fruits de mer

Salade de champignons frais
Œufs durs à la florentine
Pommes de terre nature
Fromage blanc au miel

Semaine 15
du 11 au 15 avril 2016

VACANCES !

Salade de betteraves cuites
Cocotte de poulet Basquaise
Gnocchis à la sauce tomate
Trio de légumes
Liégeois à la vanille

** Gnocchis à la romaine
Trio de légumes

Sauté de bœuf sauce au poivre
Pommes de terre sautées
Haricots beurre
Tomme blanche
Beignet aux fruits

** Omelette aux fines herbes

Repas sans viande

Salade de radis
Lasagnes Ricotta épinard
Pomme

Palette à la diable
Flageolets /Brunoise de légumes
Gouda
Gâteau de semoule

* Emincé de poulet
sauce chasseur
** Pané végétarien

Salade de carottes au fromage
Blanquette de poisson
Riz
Céleri braisé
Salade d'ananas frais

Semaine 16
du 18 au 22 avril 2016

Salade verte
Hachis Parmentier
Emmental à la coupe
Yaourt aux fruits

** Parmentier de légumes

Menu manger main

Légumes à croquer
Sauce fromage blanc
Bouchées "manger main"
Potatoes / Ketchup revisité
Compote à boire
Petit beurre

** Bouchées végétariennes

Cabillaud sauce bonne femme
Macédoine de légumes
à la crème
Munster
Banane

Salade de concombre à la feta
Emincé de porc à l'échalote
Flan de légumes
Salade de fruits frais

* Emincé de volaille
à l'échalote
** Croqu' tofu au paprika

Salade coleslaw
Fricassée de bœuf aux olives
Riz / Tomate au four
Crème dessert au chocolat

** Crêpes au fromage
Tomate au four



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.