

Ville de Maizières-lès-Metz

MENUS PÉRISCOLAIRES DU 4 AU 29 SEPTEMBRE 2023



Nouveau



Élu par
les enfants



Menu
végétarien



Produit
bio



Produit
labellisé



Produit
régional

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU 4 AU 8 SEPTEMBRE	<p>Betteraves rouges Bio Raviolis / Raviolis au fromage Fromage / Laitage Compote</p>	<p>Melon Cordon bleu de dinde sauce napolitaine / cordon végété Petits pois aux oignons Fromage / Laitage Crème dessert vanille Bio</p>	<p>Céleri rémoulade Chipolata sauce aux herbes / Saucisse végété Haricots verts Fromage / Laitage Fruit de saison</p>	<p> Salade verte Pizza tomate mozza Fromage Bio / Laitage Bio Beignet chocolat</p>	<p>Concombre vinaigrette Filet de poisson sauce citron Boulgour Bio Fromage / Laitage bio Fruit de saison</p>
DU 11 AU 15 SEPTEMBRE	<p>Carottes râpées Sauté de poulet / galette de boulgour Purée de courgettes Fromage / Laitage Fromage blanc au coulis</p>	<p>Salade verte & maïs Filet de colin Semoule Bio Fromage AOP / Laitage Bio Ile flottante</p>	<p>Pêche au thon Rôti de porc / Galette de soja Flageolets Fromage / Laitage Fruit de saison</p>	<p> Pastèque Tortis bio sauce fromagère Fromage / Laitage Compote de pommes</p>	<p>Taboulé Jambalaya de saucisse / Jambalaya de pois chiches Riz Bio Fromage / Laitage Salade de fruits</p>
DU 18 AU 22 SEPTEMBRE	<p>Charcuterie / Thon Filet de poisson Purée de haricots verts Fromage / Yaourt nature Bio sucré Fruit de saison</p>	<p> Courgettes râpées vinaigrette Paëlla végétarienne Fromage / Laitage Mousse chocolat</p>	<p>Tomate vinaigrette sauté de boeuf / Crousti fromage aux carottes Fromage AOP / Laitage Bio Fruit de saison Bio</p>	<p>Tous derrier le ballon Ovale melon/ Jus de pommes Hot dog / version végété Frites Fromage / Laitage Yaourt aromatisé Bio</p>	<p>Concombre à la grecque Boulette d'agneau sauce curry / Boulette végété Semoule Bio Fromage / Laitage Compote de fruits</p>
DU 25 AU 29 SEPTEMBRE	<p> Coleslaw Tortellini ricotta épinard sauce crème Fromage / Laitage Glace</p>	<p>Macédoine de légumes Jambon braisé / Pané mozza Choux fleurs Fromage / Laitage Liégeois vanille</p>	<p>Crêpe au fromage Sauté de dinde façon blanquette / Blanquette de poisson Petits pois aux oignons Fromage AOP / Laitage Bio Fruit de saison</p>	<p>Salade verte et croûtons Hachis parmentier / parmentier végété Fromage / Laitage Gâteau d'anni</p>	<p>Betteraves Bio Filet de poisson sauce estragon Riz Bio Fromage / Yaourt bio Fruit de saison</p>



Ville de Maizières-lès-Metz

MENUS PÉRISCOLAIRES DU 2 OCTOBRE AU 3 NOVEMBRE 2023



Nouveau



Élu par les enfants



Menu végétarien



Produit bio



Produit labellisé



Produit régional

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
DU 2 AU 6 OCTOBRE	<p>Tomate vinaigrette Aiguillettes de poisson aux 3 céréales, quartier de citron </p> <p>Purée de céleri </p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de pommes de terre sauté de boeuf / galette végété</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage AOP / Laitage Bio</p> <p>Crème dessert</p>	<p>Concombre à la ciboulette</p> <p>Quiche lorraine / quiche au fromage</p> <p>salade verte</p> <p>Fromage Bio / Laitage Bio</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>carottes râpés bio</p> <p>Sauté de porc sauce moutarde / crousti végété</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Chou vanille </p>	<p>Salade verte et maïs</p> <p>Pâtes Bio</p> <p>sauce courgette fromage ail et fines herbes</p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Compote de pommes </p>
DU 9 AU 13 OCTOBRE	<p>Concombre à la crème et basilic</p> <p>Filet de poulet pané sauce gribiche/ Tenders végété sauce aux herbes</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Fromage AOP / Laitage Bio</p> <p>Crème dessert Bio</p>	<p>Terrine de porc / Terrine de légumes</p> <p>Quenelle de poisson gratiné sauce aneth</p> <p>Riz Bio</p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chou rouge râpé Bio à la coriandre</p> <p>Galette de courgettes / pommes de terre (râpé)</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Yaourt aromatisé Bio </p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Normandin de veau / Galette végété soja</p> <p>Carottes miel thym</p> <p>Fromage AOP / Laitage Bio</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de perles au surimi & ciboulette</p> <p>Rôti de porc à l'estragon/ Filet de poisson à l'estragon</p> <p>Brocolis</p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Compote de pommes/ cannelle du chef & langue de chat</p>
DU 16 AU 20 OCTOBRE	<p>Velouté de courgettes</p> <p>Boulette de soja tomate basilic</p> <p>Boullgour</p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade verte vinaigrette sauté de boeuf / Quenelles nature</p> <p>Pennes Bio</p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>Céleri râpé</p> <p>Chipolata / saucisse végété</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte & mimolette</p> <p>Sauté de poulet sauce tomate / stick mozza</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Fromage / Laitage Bio</p> <p>Gâteau d'anni</p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Filet de poisson sauce échalote</p> <p>Carottes vichy</p> <p>Fromage Bio / Laitage Bio</p> <p>Crème dessert</p>
DU 23 AU 27 OCTOBRE	<p>Coleslaw</p> <p>Filet de poisson sauce normande</p> <p>Blé</p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Compote</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Sauté de poulet / Galette de blé</p> <p>Epinards et pommes de terre</p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Quiche au fromage</p> <p>Jambon braisé / Filet de poisson</p> <p>Purée de panais</p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Crème dessert</p>	<p>Céleri remoulade</p> <p>Bolognaise de boeuf / bolo thon</p> <p>Tortis bio</p> <p>Fromage AOP / Laitage Bio</p> <p>Fruit de saison & chantilly</p>	<p>Kebab - pain / Kebab falafels </p> <p>Frites</p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Yaourt à boire </p>
DU 30 OCT AU 3 NOV	<p>Carottes râpées</p> <p>Steak haché / Filet de poisson</p> <p>Choux fleurs à la polonaise</p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Soupe de crapauds (Courgette fromage fondu)</p> <p>Hot dog / version végété</p> <p>Chips</p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Mousse chocolat</p>	<p>Salade verte </p> <p>Gnocchis ou Coquillettes sauce au fromage & petits légumes</p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Glace</p>	<p>Oeuf mimosa revistée (en verrine)</p> <p>Poisson meunière quartier de citron</p> <p>Purée</p> <p>Fromage AOP / Laitage Bio</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	

Tous nos menus sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour plus d'informations consultez les menus sur l'API mobile cuisine : cuisinemaisondanymathieu.apimobile.fr ou sur la liste des allergènes disponibles sur le portail famille et sur le site internet de la ville.

MENUS SUSCEPTIBLES DE VARIATIONS