



MENU CENTRE DE LOISIRS

Du Lundi 01 AU Vendredi 07 JANVIER 2018

LUNDI 01 JANVIER

Férié

Goûter :

MARDI 02 JANVIER

Ouf dur à la vinaigrette
Steak de poisson sec aurore
Riz exéole
Carré frais
Fruit de saison

Goûter : Pain / confiture

MERCREDI 03 JANVIER

Haricots verts et thon à la
vinaigrette
Jambon blanc sec tomate
(pore français)
Torti
Camembert
Crème vanille

Goûter : Compote/ spéculoos



JEUDI 04 JANVIER

Concombres à la vinaigrette
Saucisse de Toulouse
(pore français)
Haricots beurre
Carré de l'Est
Tarte aux pommes

Goûter : Pain / barre de chocolat

VENDREDI 05 JANVIER

Potage « maison »
Emineé de boeuf sec
champignons
(VBF, race à viande)
Poêlée provençale
Saint Nectaire
Fruit de saison

Goûter : Pain au chocolat

NOTA : Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.

MENU SCOLAIRE

Du Lundi 08 au Vendredi 12 JANVIER 2018

LUNDI 08 JANVIER

Salade chiffonnade
Hachis Parmentier (VBF)

Chantrelle
Riz au lait

MARDI 09 JANVIER

Carottes râpées à la vinaigrette
Poisson pané
Tortil coulzurs
Fromage blanc nature
Ananas au sirop

MERCREDI 10 JANVIER

Tarte au fromage
Rôti de boeuf (VBF)
Carottes vapeur
Rouge

Fruit de saison

Goûter: Pain / kiri



GALETTE DES ROIS

JEUDI 11 JANVIER

Concombres à la vinaigrette
Œuf dur à la béchamel
Epinards à la crème
Kiri
Galette des rois

VENREDI 12 JANVIER

Feuilleté de poisson
Palette demi-sel (porc français)
Haricots verts
Gruyère
Fruit de saison

MENU SCOLAIRE

Du Lundi 15 au Vendredi 19 JANVIER 2018

LUNDI 15 JANVIER

Betteraves à la vinaigrette
Sauté de porc aux champignons
(porc français)
Semoule
Saint Paulin
Fruit de saison

MARDI 16 JANVIER

Taboulé
Emincé chasseur sec moutarde
(viande française)
Brocolis
Coulommiers
Crème caramel

MERCREDI 17 JANVIER

Carottes râpées à la vinaigrette
Rôti de porc (porc français)
Petits pois à la française
Fromage blanc sucré
Fruit de saison

Goûter: Pain /nutella



JEUDI 18 JANVIER

Céleri rémoulade
Steak de poisson sec aurore
Carottes vapeur
Mimolette
Ananas au sirop

VENDREDI 19 JANVIER

Potage « maison »
Macreuse de bœuf sec tomate
(VBF)
Riz exotique
Carré frais
Pomme cuite et son coulis

MENU SCOLAIRE



Du Lundi 22 au Vendredi 26 JANVIER 2018

LUNDI 22 JANVIER

Pâté coupelle
Poulet rôti au jus
(volaille française)
Coquillettes
Yaourt sucré
Fruit de saison

MARDI 23 JANVIER

Carottes râpées à la vinaigrette
Sauté de porc sec Indienne
(porc français)
Haricots verts
Carré de l'Est
Flan pâtissier

MERCREDI 24 JANVIER

Salade de pâtes
Goulash hongroise
(VBF, race à viande)
Flan de courgettes
Petit suisse nature
Compote de pommes

Goûter: Pain / barre de chocolat



JEUDI 25 JANVIER

Menu à thème :

repas couleur Marron

Salade endive / raisins secs /
pignons de pin
Steak de canard
(volaille française)
Lentilles
Saint Nectaire AOP
Mousse au chocolat

VENDREDI 26 JANVIER

Salade p. de terre et dés de dinde
Poisson meunière
Carottes vapeur
Gouda
Fruit de saison

NOTA : Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.

MENU SCOLAIRE

Du Lundi 29 JANVIER au Vendredi 02 FEVRIER 2018

LUNDI 29 JANVIER

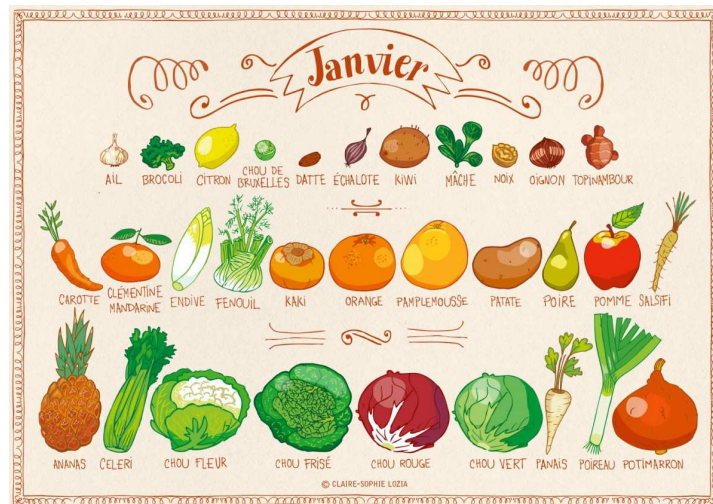
Betteraves à la vinaigrette
Sauté de dindes sec curry
(volaille française)
Brocolis
Fromage blanc vanille
Mini roulé à la fraise

MARDI 30 JANVIER

Ouf dur à la vinaigrette
Steak de poisson sec aurore
Riz exotique
Brebierme
Fruit de saison

MERCREDI 31 JANVIER

Haricots verts et thon à la
vinaigrette
Jambon blanc sec tomate
(pore français)
Torti
Camembert
Crème vanille
Goûter: Pain / vache qui rit



JEUDI 01 FEVRIER

Concombres à la vinaigrette
Eminecé de boeuf sec
champignons
(VBF, race à viande)
Petits pois à la française
Chantrelle
Crêpe au chocolat

VENDREDI 02 FEVRIER

Potage « maison »
Spicy de poulet (œuf)
Poêlée provençale
Tomme noire
Fruit de saison