

Menus des accueils de loisirs

Semaine 09

Semaine du 25 février au 1er mars 2019

Vacances
Scolaires

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre		Carottes au jus de citron	Céleri vinaigrette au fromage blanc	Choux blanc au mais	Salade verte au maïs	Oeuf dur mayonnaise
SANS VIANDE						
Plat protidique		Bolognaise	Beignet de calamar + ketchup	Escalope de poulet sauce paysanne	Boulettes d'agneau sauce au romarin	Courgette farcie
SANS VIANDE		Bolognaise au thon		Parmentier de poisson au potiron	Boulettes végétales sauce romarin	Filet de colin sauce homardine
Accompagnement		Pâtes	Pommes noisettes	Brocolis béchamel	Jeune carottes	Printanière de légumes
Produit laitier		Suisse aromatisé	Yaourt aromatisé	Yaourt sucré	Montcadi, fromage des pyrénées	Suisse aromatisé
Dessert		Clémentine	Gâteau à la noix de coco RDC	Riz au lait caramel	Liégeois au chocolat	Kiwi

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes

Produit biologique*

Produit local*

Cuisiné par nos chefs

V viande française

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs