

MENUS POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE

CENTRE DE LOISIRS LES MERCREDIS EN GRIS

PAIN BIO POUR TOUS

| lundi 25 novembre 2024 | mardi 26 novembre 2024 | mercredi 27 novembre 2024 | jeudi 28 novembre 2024 | vendredi 29 novembre 2024 |
|---|---|---|--|---|
| Crème de légumes Blanquette de volaille** Riz de Camargue IGP et carottes Camembert 1/2 Poire Bio du limousin | Mâche et batavia composée Gnocci à romaine** Gratinés mozzarella Yaourt Bio vanille Clémentine | Velouté de potiron Roti de porc* Monts Verts Torsades Bio Fromage Pomme Bio du limousin | Carottes rapées Bio Tartiflette Maison* Aux P de terre Bio Petit suisse sucré Cake d'automne | Radis Bio d'hiver à la croc au sel Manchon de canard* IGP confits Mojettes label rouge de Vendée Comté / tomme blanche 1/2 Orange |
| lundi 2 décembre 2024 | mardi 3 décembre 2024 | mercredi 4 décembre 2024 | jeudi 5 décembre 2024 | vendredi 6 décembre 2024 |
| Betteraves rouges Bio de Charente Sauté de poulet IGP de Nontron** Cellentani Petit suisse sucré 1/2 Poire Bio du limousin | Salade verte composée Saucisse* à l'ancienne Monts verts Lentilles vertes Bio de Charente Bûche du pilat Banane | Coquillettes mayo et thon Cœur de merlu**** Haricots verts Bio Crème pâtissière maison Oreillons d'abricot | Velouté de carottes Bio Gésiers d'oie* IGP de NONTRON P de terre rôties Bio Fromage blanc Bio De la ferme du Paupiquet | Taboulé et crudités Œuf dur Bio Epinards Bio à la crème Gateau mascarpone maison |
| lundi 9 décembre 2024 | mardi 10 décembre 2024 | mercredi 11 décembre 2024 | jeudi 12 décembre 2024 | vendredi 13 décembre 2024 |
| Rillettes de poulet IGP maison Quiche Lorraine maison* Petite salade verte Compote de poire/pomme Bio Au caramel Maison | Carottes et radis Bio rapés Lasagnes maison aux lentilles Bio* Petit suisse aux fruits 1/2 pomme Bio du limousin | Salade verte oignons frits Rougaille saucisse* Riz de Camargue IGP Panna cotta specculoos | Batavia mâche des de fromage Sauté de porc au cidre* Monts verts Semoule Bio Far aux puneaux maison | Salade de blé et chorizo Poisson frais du jour**** Haricots verts Bio Saint nectaire Banane |
| lundi 16 décembre 2024 | mardi 17 décembre 2024 | mercredi 18 décembre 2024 | jeudi 19 décembre 2024 | vendredi 20 décembre 2024 |
| Velouté de tomates Croque monsieur jambon béchamel emmental rapé* Petite salade verte Clémentine | Betteraves rouges Bio de Charente Couscous **** Aux légumes Yaourt Bio vanille 1/2 orange | Mousse de canard maison Aiguillettes de canard IGP de Nontron* Purée Bio de Noël Crème mousseline Maison Sur sablé breton maison | Jus de fruits et toasts au saumon fumé et wrapp jambon Lotte fraiche à l'américaine*** Riz de camarque IGP Bûche maison à la vanille Crème anglaise | Batavia mâche gésiers de canard IGP confits maison Pizza végétale maison* Produit laitier Fruit de saison |

*Origine Montbron et ses environs

**Origine France

***Origine UE

****Origine Atlantique nord