

MENUS POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE

CENTRE DE LOISIRS LES MERCREDIS EN GRIS

lundi 7 octobre 2024	mardi 8 octobre 2024	mercredi 9 octobre 2024	jeudi 10 octobre 2024	vendredi 11 octobre 2024
Potage de légumes Pizza tomates et fromage de chèvre Mousse au chocolat végétale 1/2 Pomme Bio	Radis à la croc'au sel Saucisse à l'ancienne* Monts verts Lentilles vertes Bio Tomme blanche 1/2 poire Bio	Rillettes de canard maison Lasagnes aux légumes maison Petit suisse sucré Banane	Concombres et mimolette Moules de Bouchot** à la crème P de terre Bio vapeur Pomme Bio au four Avec crumble aux noisettes	Batavia croutons et noix Burger de p de terre** Yaourt Bio au sucre de canne Cookies au chocolat maison

lundi 14 octobre 2024	mardi 15 octobre 2024	mercredi 16 octobre 2024	jeudi 17 octobre 2024	vendredi 18 octobre 2024
Velouté de potiron Paupiette** de veau tomate Pêches au jus Petit suisse aux fruits Clémentine	Carottes rapées Bio Sauté de poulet** au cidre Salsifis Comté/ Pomme Bio	Salade verte et noix Tartiflette maison Salade de fruits Sablé maison	Salade de tomates et basilic Pomme de terre Bio* Façon macaire maison Mousse au chocolat maison	Betteraves rouges Bio Poisson frais du jour** Haricots verts Bio Bûche du pilat Banane

VACANCES DE TOUSSAINT DU 21 OCTOBRE AU 4 NOVEMBRE

lundi 4 novembre 2024	mardi 5 novembre 2024	mercredi 6 novembre 2024	jeudi 7 novembre 2024	vendredi 8 novembre 2024
Salade de betteraves Bio Œuf Bio* cocotte à la crème Lardons emmental dès Yaourt bio Sucré Clémentine	Salade de mâche et batavia Blanquette* de veau Monts verts Torsades Bio Fromage blanc sucré	Potage de légumes Sauté de poulet** Haricots verts Bio et courgettes Camembert Gâteau chocolat et courgettes	Œuf dur mayonnaise et tomates Brandade de poisson frais** Lait Bio aromatisé Tarte poire et chocolat maison	Filet de maquereau lit de salade Riz de camargue IGP Epinards Bio à la crème Tomme blanche Banane

lundi 11 novembre 2024	mardi 12 novembre 2024	mercredi 13 novembre 2024	jeudi 14 novembre 2024	vendredi 15 novembre 2024
ARMISTICE	Salade de mâche et batavia Roti de porc* Monts verts Choux fleurs Bio gratinés Crème dessert Bio au chocolat	Radis d'hiver au sel Cœur de merlu*** Spaghetti Petit suisse sucré Sablé maison	Carottes Bio et pommes Bio Langue* tomate Monts verts Semoule Bio Fromage blanc bio De la ferme du paupiquet	Tomates Tourte aux p de terre Bio Et chair à saucisse Camembert Poire conférence

lundi 18 novembre 2024	mardi 19 novembre 2024	mercredi 20 novembre 2024	jeudi 21 novembre 2024	vendredi 22 novembre 2024
Velouté de potiron Sauté de poulet** à la moutarde Riz de camargue IGP Bûche du pilat Clémentine	Salade piémontaise végétale Œuf dur Bio* Epinards Bio à la crème Crème dessert maison à la vanille	Pêche au thon Paupiette de veau** Petits Pois carottes Tomme blanche 1/2 orange	Avocats et carottes Bio rapées Bœuf bourguignon* Monts verts P de terre Bio rôties Tiramisu maison poires et chocolat	Salade de pâtes Bio mayonnaise Poisson frais du jour** Haricots verts Bio Brie 1/2 orange

*Origine Montbron et ses environs

**Origine France

***Origine UE

****Origine Atlantique nord

PAIN BIO POUR TOUS

PAIN BIO POUR TOUS