Menus Scolaires et Centre de Loisirs
Février 2023

Notre prestation :

- Pain frais local, artisanal et BIO
- Fruits & légumes frais de saison
- Fruits et Légumes de saison exclusivement issu de l'agriculture biologique
- Céréales Issues exclusivement de l'agriculture biologique
- Le bœuf est d'origine France et race à viande
- Volailles Label Rouge
- Toutes les viandes proposées sont d'origine FRANCE.
- Poissons issus exclusivement de la pêche
- Fromage AOP/AOC
- Fromage à la coupe
- Préparé dans notre cuisine
- Produit Artisanal
- Produit local
- Menu Végétarien
- Omelettes cuisinées sur la cuisine centrale avec des œufs issus de l'agriculture biologique

Bon appétit !

lundi 30 janvier 2023	mardi 31 janvier 2023	mercredi 1 février 2023	jeudi 2 février 2023	vendredi 3 février 2023
		Carottes râpées Jambon de dinde Pommes rissolées Cocktail de fruits au sirop	**Chandeleur** Bœuf mode Mijoté de carottes aux lentille Lou foundre Crêpes au chocolat	Colin sce citron aux épices douces Semoule Brie Kiwi
lundi 6 février 2023	**mardi 7 février 2023**	**mercredi 8 février 2023**	**jeudi 9 février 2023**	**vendredi 10 février 2023**
Menu sur la Route 66 Salade coleslaw Hot dog (Saucisse de Francfort) Potatoes Crème dessert vanille	Tajine de veau Semoule Vache picon Ananas	Salade iceberg & dès d'emmental Pavé de colin sauce bercy Fondue de poireaux & 30% de riz Mini gaufre & sucre	**Menu végétarien** Œuf dur sauce mornay Gratin de brocolis & PDT Gouda Poire	Filet de poisson meunière Haricots verts & 30% coquillettes Carline de l'Ubaye Banane
lundi 13 février 2023	**mardi 14 février 2023**	**mercredi 15 février 2023**	**jeudi 16 février 2023**	**vendredi 17 février 2023**
Boulette de bœuf à la tomate Riz Pilaf Edam Pomme	**MENU VÉGÉTARIEN** Salade verte & mimolette Tartiflette Végétarienne Petit suisse aromatisé	Cordon bleu de volaille Petits pois mijotés Camembert Ananas	Chou blanc & raisin secs Blanquette de veau Carottes & 30% de blé **Gateau maison**	Thon à la tomate et au basilic Penne rigate Montcadi Poire
lundi 20 février 2023	**mardi 21 février 2023**	**mercredi 22 février 2023**	**jeudi 23 février 2023**	**vendredi 24 février 2023**
Salade verte Sauté de dinde sauce chasseur Polenta Flan vanille	**Mardi gras** Carottes râpées Filet de lieu sauce crème Gratin d'épinards & 30% de riz Beignet chocolat noisette	Sauté de bœuf au jus & ses légumes Tomme blanche Banane	**Menu végétarien** Bolognaise végétale Tortis Brie Pomme	Emincé d'endives, dés de brebis & pommes Parmentier de poisson (purée de pomme de terre & potiron) **Pomme au four à la cannelle**
lundi 27 février 2023	**mardi 28 février 2023**	**mercredi 1 mars 2023**	**jeudi 2 mars 2023**	**vendredi 3 mars 2023**
MENU VÉGÉTARIEN Carottes râpées Nuggets de blé Haricots verts & 30% semoule Yaourt aromatisé	Salade verte Rôti de porc au jus Riz de camargue & 30% brocolis Flan au chocoat			

NB : Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, traces possible de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.