

















Menus 5C - Scolaire & Centre de loisirs

Semaine du

30 novembre 2020

au

4 décembre 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade coleslaw	 Salade de lentilles	Potage de légumes	LE JOUR DU Végé Oeufs durs mayonnaise	Salade du chef <i>(salade composée, jambon de dinde, emmental, tomate, olive noire)</i>
	 Pavé de merlu QSA sauce aux 4 épices	 Sauté de bœuf aux oignons	Boulette d'agneau sauce orientale	 Galette espagnole	Merguez douce sauce orientale
	Gratin de piperade <i>(macaroni et piperade)</i>	 Ratatouille Blé pilaf	 Purée de pommes de terre	Mélange légume danois <i>(carotte, chou vert, poireau)</i>	 Semoule Légumes couscous façon tajine
	 Petit suisse aux fruits	Gouda	Cantal	 Yaourt nature et sucre	Bûchette mi-chèvre
	Pêche au naturel sans sucre	Flan au chocolat	 Fruit	 Fruit de saison	Clafoutis poires chocolat amandes  
GOUTER	Briquette de lait demi écrémé Fruit de saison Fourrandise aux pépites de chocolat	Baguette et Fromage fondu Président paille pom pom à boire Briquette de jus de pomme	Briquette de lait demi écrémé Fourrandise au chocolat yaourt à boire	briquette de lait Baguette et Chocolat au lait Paille pom pom à boire	Yaourt aromatisé Briquette de jus de raisin Moelleux au citron 

* substitution repas sans viande



Viandes
Label Rouge



Plats préférés
des enfants



Cuisiné par le chef



Bovin race à viande



Produit issu de
l'agriculture biologique

elior 