

Menus 5C - Scolaire & Centre de loisirs


Semaine du


1 février 2021


au


5 février 2021

LUNDI

 Potage freneuse (navets, oignons, crème)

 Poulet rôti LR

 Coquillettes
Brocolis

 Emmental


 Fruit


MARDI

LE JOUR DU V&G

Salade hollandaise (carottes, chou blanc, scarole et céleri)
Vinaigrette terroir

Crêpe au fromage

 Epinards à la béchamel
Pommes vapeur

Cantal AOC 

 Crêpe nature sucré

MERCREDI

 Rillettes de la mer

Tarte aux poireaux

 Salade composée


Yaourt aromatisé

 Fruit


JEUDI

Endives aux pommes
Vinaigrette traditionnelle au basilic


 Sauté de bœuf RAV sauce olives

Macaronis
Ratatouille 


Croc lait


 Purée de pommes romarin maison

VENDREDI

 Carottes locales râpées
Chou blanc râpé sauce Vinaigrette traditionnelle à l'échalote


Filet de hoki MSC sauce ciboulette et citron


 Blé
Petits pois saveur du jardin


Fromage blanc  et sucre


Pêches au naturel sans sucre


GOUTER

 Fruit
Cookie au cacao
Briquette de lait


 Pom pom à boire
Baguette et fromage fondu
briquette de jus

 Yaourt à boire
Mini roulé au chocolat
Fruit de saison


 pom pom à boire
Briquette de lait
Baguette et Confiture de fraises

 Briquette de jus de raisin
Moelleux au citron
Yaourt à boire


* substitution repas sans viande

 Viandes
Label Rouge

 Produit Local

 Bovin race à viande

 N Nouveauté

 Produit issu de l'agriculture biologique

Produit appellation origine contrôlé

