

MENU CENTRE DE LOISIRS

Du lundi 01 au vendredi 05 janvier 2024

Lundi 01 janvier 2024



Mardi 02 janvier 2024

Boulettes de bœuf sauce tomate		OU	Quenelles sauce aurore
Coquillettes		OU	Riz
Coulommiers		OU	Cantadou
Clémentines		OU	Poire

Goûter: Baguette tradition  et confiture

Mercredi 03 janvier 2024

Rillettes	OU	Houmous
Haut de cuisse de poulet français	OU	Chili de légumes
Haricots verts	 	Brocolis
Carré de l'Est	 	Saint Nectaire 
Kiwi		Banane

Goûter: Baguette tradition  et barre de chocolat

Jeudi 04 janvier 2024

Velouté de légumes	OU	Carottes râpées vinaigrette	
Brandade de poisson		Boulettes de pois chiches	
Yaourt sucré au lait entier		Haricots coco sauce tomate	
	OU	Fromage blanc aux fruits	

Goûter: Purée de poires et madeleines

Vendredi 05 janvier

Salade strasbourgeoise		OU	Taboulé
Bœuf sauce tomate		OU	Pané fromager
Petits pois		OU	Julienne de légumes
Camembert		OU	Vache qui rit 
Liégeois vanille		OU	Crème dessert caramel

Goûter: Pain au chocolat 

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Vianue
bovine
française



Le porc français



Voilaie
française



Pêche durable
MSC



Œufs de France
Poules au sol



Legumes
Origine France



Lait collecté
en France



Lait 100%
français



Appellation
d'Origine
Protégée



Label
Rouge



Haute Valeur
Environnementale



Agriculture



Produit de notre
terroir



Origine France

MENU SCOLAIRE

Du lundi 08 au vendredi 12 janvier 2024

Lundi 08 janvier 2024

Chipolata 	OU	Chili de légumes
Coquillettes 	OU	Riz 
Tome noire 	OU	Poire
Clémentines 	OU	

Mardi 09 janvier 2024

Pâté de campagne	OU	Salade de lentilles 
Pavé de hoki sauce crème aneth 	OU	Boulettes de pois chiches 
Purée de potiron	OU	Haricots beurre 
Yaourt nature brassé au lait entier 	OU	Cantal 
Pomme 	OU	Kiwi 



Mercredi 10 janvier 2024

Carottes râpées vinaigrette	OU	Brocolis vinaigrette
Bœuf sauce forestière 	OU	Emincés végétal sauce tomate
Semoule 	OU	Purée de pommes de terre
Yaourt aromatisé framboise au lait entier	OU	Fromage blanc vanillé 

Goûter : Flan pâtissier



GALETTE DES ROIS

Jeudi 11 janvier 2024

Salade iceberg	OU	Céleri rémoulade
Palette 1/2 sel de porc français sauce diable	OU	Pané blé épinards emmental
Petits pois	OU	Poêlée provençale
Emmental 	OU	Coulommiers 
Galette des Rois frangipane 	OU	Brioche des Rois 

Vendredi 12 janvier

Concombre à la crème	OU	Chou rouge et dés d'emmental
Filet de poulet français sauce marengo	OU	Omelette nature 
Pommes de terre smile	OU	Haricots coco à la tomate
Yaourt au sucre de canne 	OU	Velouté fruit 

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



MENU SCOLAIRE

Du lundi 15 au vendredi 19 janvier 2024

lundi 15 janvier 2024

Taboulé OU
Langue de bœuf sauce tomate OU
Haricots verts  OU
Chèvre  OU
Poire OU

Piémontaise
Chili de légumes  
Carottes 
Chanteneige 
Kiwi 

mardi 16 janvier 2024

Salade iceberg OU
Carbonara OU
Torti OU
Velouté Fruix  OU
Carottes rapées vinaigrette
Palet végétal sauce tomate
Riz 
Fromage blanc sucré 



mercredi 17 janvier 2024

Betteraves vinaigrette OU
Sauté de dinde française sauce forestière OU
Chou fleur béchamel OU
Camembert  OU
Riz au lait caramel  OU
Coleslaw
Quenelles natures sauce aurore
Jardinière de légumes
Saint Nectaire  
Crème dessert vanille 

Goûter : Banane et gateaux secs



jeudi 18 janvier 2024

Fricadelle de volaille sauce normande  OU
Boulgour  OU
Kiri  OU
Liégeois chocolat  OU

Egréné végétal sauce tomate
Pommes de terre cubes sautées
Bleu douceur 
Crème dessert pralinée 

vendredi 19 janvier 2024

Salami OU
Poisson pané  OU
Poêlée provençale
Emmental  OU
Clémentines OU
Feuilleté au fromage
Dahl de lentilles 
Petit suisse nature 
Banane

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Viande bovine
française



Le porc français



Volaille française



Pêche durable
MSC



Œufs de France
Poules au sol



Légumes
Origine France



Lait collecté
en France



Lait 100%
français



Appellation
d'Origine
Protégée



Label
Rouge



Haute Valeur
Environnementale



Agriculture
biologique



Produit de notre
terroir



Origine
France

MENU SCOLAIRE

Du lundi 22 au vendredi 26 janvier 2024

lundi 22 janvier 2024

Bœuf braisé		OU	Fèves et brunoise	
Torti 3 couleurs		OU	Blé aux petits légumes	
Camembert		OU	Fromage frais aux noix	
Orange		OU	Kiwi	

mardi 23 janvier 2024

Concombre à la crème	OU	Chou rouge et dés d'emmental	
Aiguillettes de volaille française	OU	Lentilles	
sauce normande		Carottes	
Brocolis	OU	Rouy	
Saint Paulin	OU	Mousse au citron	
Mousse au chocolat		OU	



mercredi 24 janvier 2024

Quiche lorraine	OU	Feuilleté au fromage	
Palette 1/2 sel de porc français	OU	Egréné végétal sauce tomate	
Haricots coco tomates	OU	Bouchons de pommes de terre	
Yaourt au sucre de canne	 	OU	Yaourt citron au lait entier 

Goûter : Baguette tradition  et Nutella



jeudi 25 janvier 2024

Velouté de légumes	OU	Carottes râpées vinaigrette	
Blanquette de dinde française	OU	Omelette nature	 
Julienne de légumes	OU	Epinards béchamel	
Tome noire	 	Kiri	
Riz au lait	OU	Tarte aux pommes	

vendredi 26 janvier 2024

Pavé de hoki sauce dieppoise		OU	Pois chiches et légumes à couscous	
Riz safrané		OU	Semoule	
Saint Nectaire		OU	Yaourt brassé nature au lait entier	
Pomme		OU	Clémentines	

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.

MENU SCOLAIRE

Du lundi 29 janvier au vendredi 02 février 2024

lundi 29 janvier 2024

Piémontaise	OU	Salade de lentilles 
Poisson meunière 	OU	Quenelles natures sauce aurore
Poêlée provençale	OU	Carottes
Yaourt nature au lait entier 	OU	Carré de l'est 
Ananas au sirop	OU	Purée de pommes

mardi 30 janvier 2024

Hachis parmentier 	OU	Palet végétal sauce tomate
	OU	Riz
Camembert 	OU	Petit suisse nature 
Clémentines	OU	Poire



mercredi 31 janvier 2024

Chou blanc et lardons vinaigrette	OU	Concombre à la crème
Bœuf sauce marengo 	OU	Œufs durs français à la béchamel
Haricots beurre 	OU	Epinards béchamel
Tome noire 	OU	Fromage frais ail et fines herbes
Kiwi 	OU	Pomme 

Goûter : Baguette tradition  et confiture



jeudi 1 février 2024

Chipolata 	OU	Chili de légumes
Coquillettes 	OU	Pommes de terre cubes sautées
Cantal 	OU	Vache qui rit 
Purée pomme fraise	OU	Cocktail de fruits en pot

vendredi 2 février 2024

Carottes râpées vinaigrette	OU	Céleri rémoulade
Porc à la moutarde	OU	Pané blé épinards emmental
Petit pois 	OU	Brocolis
Emmental 	OU	Bleu douceur 
Crêpe au chocolat	OU	Gaufre

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.