














MENU CENTRE DE LOISIRS

FEVRIER 2023

Mercredi 01/02	Salade verte aux croûtons ^{1,5,HVE} Spaghettis carbonara  ¹ Mousse au chocolat
Mercredi 08/02	Carottes râpées ^{5,HVE} Omelette au fromage Purée de patate douce ²  Mandarine ^{HVE}
Mercredi 05/02	Mortadelle Cordon bleu Ratatouille Compote sans sucre ajouté ^{HVE}

Vacances hiver 2023

LUNDI 20/02	MARDI 21/02	MERCREDI 22/02	JEUDI 23/02	VENDREDI 24/02
Mousse de canard  Spaghettis au saumon d'Ecosse ^{1,2} Mandarine ^{HVE}	Potage de légume ^{HVE} Poulet rôti  Semoule Yaourt sucré	Salade de riz Escalope de dinde à la crème Brocoli ^{HVE} Poire ^{HVE}	Salade de lentilles Steak hâché  Poêlée de légumes Fromage	Salade composée Rôti de porc Pommes noisette Petits suisses (2)
LUNDI 27/02	MARDI 28/02	MERCREDI 01/03	JEUDI 02/03	VENDREDI 03/03
Quiche aux lardons ^{1,2,4} Omelette au fromage  Epinard à la béchamel ^{1,2} Fruit de saison	Salade de surimi ^{5,6} Petit salé aux lentilles (saucisse, lardons)  Fromage blanc ²	Potage de légumes ^{HVE} Spaghettis bolognaise ^{1,2}  Fruit de saison	Rosette Nuggets de poisson ^{1,4,6}  Riz à la tomate Fromage	Crêpe au fromage Sauté de veau  Purée maison  Crème chocolat

** en fonction des arrivages

HVE : haute valeur environnementale

Toutes les viandes
bovines sont de FRANCE



Label Rouge



Produit issu de
l'agriculture biologique



Pêche durable MSC



Produit local

Liste des allergènes majeurs

1 gluten ; 2 lait de vache ou produit dérivés (lait, crème, beurre) ; 3/lait de brebis ou chèvre ; 4/ Œuf ; 5/moutarde ; 6/ poisson ; 7/arachides ; 8/fruits à coques ; 9/ crustacés ; 10/ mollusques ; 11/céleri ; 12/soja ; 13/Anhybride de sulfureux et sulfites ; 14/Sésame ; 15/Lupin