



**MENUS POUR LA CÉLÉBRATION SAISONNIÈRE CENTRE DE LOISIRS LES MERCREDIS EN GRIS**

lundi 8 janvier 2024	mardi 9 janvier 2024	mercredi 10 janvier 2024	jeudi 11 janvier 2024	vendredi 12 janvier 2024
Velouté de tomates Nuggets de blé** <b>Haricots verts Bio</b> Petit suisse sucré Clémentine	<b>Dés de betteraves Bio</b> Tartiflette maison Au jambon et lardons <b>Yaourt bio au sucre de canne</b>	Salade verte composée Escalope cordon bleu Petits pois carottes Crème anglaise Galette frangipane maison	<b>Carottes rapées Bio</b> Saucisse à l'ancienne Monts verts* Pâtes cellentani Comté à la coupe <b>Pomme bio du limousin</b>	Salade piemontaise au thon Tortillas endives et emmental** <b>Yaourt Bio Paupiquet</b> Orange en tranche
lundi 15 janvier 2024	mardi 16 janvier 2024	mercredi 17 janvier 2024	jeudi 18 janvier 2024	vendredi 19 janvier 2024
<b>Crème de carottes Bio</b> Lasagne à la bolognaise** <b>Flan vanille bio</b> Poire conférence	Endives batavia noix et thon Blanquette de veau Monts verts* <b>Coquillettes Bio</b> Petit suisse sucré Clémentine	<b>Carottes rapées Bio</b> Croûte au thon* Salade verte Fromage blanc sucré	<b>PAIN BIO POUR TOUS</b> Taboulé aux agrumes <b>Choux fleurs Bio</b> gratinés Et fondue de poireaux Mousse au chocolat	Salade verte et <b>pommes Bio</b> Poisson frais du jour** P de terre persillées <b>Lait aromatisé Bio</b> Clémentine
lundi 22 janvier 2024	mardi 23 janvier 2024	mercredi 24 janvier 2024	jeudi 25 janvier 2024	vendredi 26 janvier 2024
Velouté de choux fleurs Emincé de poulet <b>Riz de camargue IGP</b> Crème dessert au caramel <b>Pomme bio du limousin</b>	Œuf dur sur lit de macedoine Tarte au saumon et poireaux* Salade verte et mimolette Banane	Duo endives et mâche au surimi Cœur de filet de merlu**** <b>Haricots verts bio</b> Petit suisse aux fruits Brownie pépites de chocolat	Pêches au thon Langue tomate Monts verts* <b>Semoule Bio</b> <b>Yaourt bio du Paupiquet</b> Sablé maison	Choux blancs et <b>carottes Bio</b> Gratin de pommes de terre Bio A la dauphinoise Brie Clémentine
lundi 29 janvier 2024	mardi 30 janvier 2024	mercredi 31 janvier 2024	jeudi 1 février 2024	vendredi 2 février 2024
Velouté de poireaux et P de T <b>Lentilles Bio et carottes Bio**</b> Saint nectaire laitier Poire conférence	Taboulé de légumes Chipolatas Monts verts* <b>Torsades complètes Bio</b> Bûche du pilat Clémentine	Velouté de légumes Raclette** Pommes de terre et charcuterie Clémentine	<b>PAIN BIO POUR TOUS</b> Salade verte noix et mimolette Sauté de veau Monts verts* <b>Haricots verts Bio</b> <b>lait Bio aromatisé</b> Galette frangipane maison	<b>Carottes Bio</b> Filet de poisson frais du jour** <b>Riz pilaf de Camargue IGP</b> <b>Flan chocolat Bio</b>
lundi 5 février 2024	mardi 6 février 2024	mercredi 7 février 2024	jeudi 8 février 2024	vendredi 9 février 2024
Potage Saint Germain Sauté de bœuf Monts verts* <b>Carottes Bio vapeur</b> Camembert Clémentine	<b>Betteraves rouges Bio et maïs</b> Crôte au thon* Salade verte <b>Fromage blanc Bio Paupiquet</b>	Macédoinee de légumes mayo Chili con carné* <b>Riz de Camargue IGP</b> Fromage à la coupe Banane	Salade verte croûtons et cantal Cœur de merlu**** citroné <b>Purée de p de terre Bio</b> Oeuf au lait maison	<b>Coquillettes Bio</b> sauce cocktail Poulet fermier de Rouzède* <b>Choux fleurs gratinés Bio</b> Fromage à la coupe Orange en tranche

\*Origine Montbron et ses environs

\*\*Origine France

\*\*\*Origine UE

\*\*\*\*Origine Atlantique nord



**MENUS POUR LA CÉLÉBRATION SAISONNIÈRE CENTRE DE LOISIRS LES MERCREDIS EN GRIS**

lundi 8 janvier 2024	mardi 9 janvier 2024	mercredi 10 janvier 2024	jeudi 11 janvier 2024	vendredi 12 janvier 2024
Velouté de tomates Nuggets de blé** <b>Haricots verts Bio</b> Petit suisse sucré Clémentine	<b>Dés de betteraves Bio</b> Tartiflette maison Au jambon et lardons <b>Yaourt bio au sucre de canne</b>	Salade verte composée Escalope cordon bleu Petits pois carottes Crème anglaise Galette frangipane maison	<b>Carottes rapées Bio</b> Saucisse à l'ancienne Monts verts* Pâtes cellentani Comté à la coupe <b>Pomme bio du limousin</b>	Salade piemontaise au thon Tortillas endives et emmental** <b>Yaourt Bio Paupiquet</b> Orange en tranche
lundi 15 janvier 2024	mardi 16 janvier 2024	mercredi 17 janvier 2024	jeudi 18 janvier 2024	vendredi 19 janvier 2024
<b>Crème de carottes Bio</b> Lasagne à la bolognaise** <b>Flan vanille bio</b> Poire conférence	Endives batavia noix et thon Blanquette de veau Monts verts* <b>Coquillettes Bio</b> Petit suisse sucré Clémentine	<b>Carottes rapées Bio</b> Croûte au thon* Salade verte Fromage blanc sucré	<b>PAIN BIO POUR TOUS</b> Taboulé aux agrumes <b>Choux fleurs Bio</b> gratinés Et fondue de poireaux Mousse au chocolat	Salade verte et <b>pommes Bio</b> Poisson frais du jour** P de terre persillées <b>Lait aromatisé Bio</b> Clémentine
lundi 22 janvier 2024	mardi 23 janvier 2024	mercredi 24 janvier 2024	jeudi 25 janvier 2024	vendredi 26 janvier 2024
Velouté de choux fleurs Emincé de poulet <b>Riz de camargue IGP</b> Crème dessert au caramel <b>Pomme bio du limousin</b>	Œuf dur sur lit de macedoine Tarte au saumon et poireaux* Salade verte et mimolette Banane	Duo endives et mâche au surimi Cœur de filet de merlu**** <b>Haricots verts bio</b> Petit suisse aux fruits Brownie pépites de chocolat	Pêches au thon Langue tomate Monts verts* <b>Semoule Bio</b> <b>Yaourt bio du Paupiquet</b> Sablé maison	Choux blancs et <b>carottes Bio</b> Gratin de pommes de terre Bio A la dauphinoise Brie Clémentine
lundi 29 janvier 2024	mardi 30 janvier 2024	mercredi 31 janvier 2024	jeudi 1 février 2024	vendredi 2 février 2024
Velouté de poireaux et P de T <b>Lentilles Bio et carottes Bio**</b> Saint nectaire laitier Poire conférence	Taboulé de légumes Chipolatas Monts verts* <b>Torsades complètes Bio</b> Bûche du pilat Clémentine	Velouté de légumes Raclette** Pommes de terre et charcuterie Clémentine	<b>PAIN BIO POUR TOUS</b> Salade verte noix et mimolette Sauté de veau Monts verts* <b>Haricots verts Bio</b> <b>lait Bio aromatisé</b> Galette frangipane maison	<b>Carottes Bio</b> Filet de poisson frais du jour** <b>Riz pilaf de Camargue IGP</b> <b>Flan chocolat Bio</b>
lundi 5 février 2024	mardi 6 février 2024	mercredi 7 février 2024	jeudi 8 février 2024	vendredi 9 février 2024
Potage Saint Germain Sauté de bœuf Monts verts* <b>Carottes Bio vapeur</b> Camembert Clémentine	<b>Betteraves rouges Bio et maïs</b> Crôte au thon* Salade verte <b>Fromage blanc Bio Paupiquet</b>	Macédoinee de légumes mayo Chili con carné* <b>Riz de Camargue IGP</b> Fromage à la coupe Banane	Salade verte croûtons et cantal Cœur de merlu**** citroné <b>Purée de p de terre Bio</b> Oeuf au lait maison	<b>Coquillettes Bio</b> sauce cocktail Poulet fermier de Rouzède* <b>Choux fleurs gratinés Bio</b> Fromage à la coupe Orange en tranche

\*Origine Montbron et ses environs

\*\*Origine France

\*\*\*Origine UE

\*\*\*\*Origine Atlantique nord



**MENUS POUR LA CÉLÉBRATION SAISONNIÈRE CENTRE DE LOISIRS LES MERCREDIS EN GRIS**

lundi 8 janvier 2024	mardi 9 janvier 2024	mercredi 10 janvier 2024	jeudi 11 janvier 2024	vendredi 12 janvier 2024
Velouté de tomates Nuggets de blé** <b>Haricots verts Bio</b> Petit suisse sucré Clémentine	<b>Dés de betteraves Bio</b> Tartiflette maison Au jambon et lardons <b>Yaourt bio au sucre de canne</b>	Salade verte composée Escalope cordon bleu Petits pois carottes Crème anglaise Galette frangipane maison	<b>Carottes rapées Bio</b> Saucisse à l'ancienne Monts verts* Pâtes cellentani Comté à la coupe <b>Pomme bio du limousin</b>	Salade piemontaise au thon Tortillas endives et emmental** <b>Yaourt Bio Paupiquet</b> Orange en tranche
lundi 15 janvier 2024	mardi 16 janvier 2024	mercredi 17 janvier 2024	jeudi 18 janvier 2024	vendredi 19 janvier 2024
<b>Crème de carottes Bio</b> Lasagne à la bolognaise** <b>Flan vanille bio</b> Poire conférence	Endives batavia noix et thon Blanquette de veau Monts verts* <b>Coquillettes Bio</b> Petit suisse sucré Clémentine	<b>Carottes rapées Bio</b> Croûte au thon* Salade verte Fromage blanc sucré	<b>PAIN BIO POUR TOUS</b> Taboulé aux agrumes <b>Choux fleurs Bio</b> gratinés Et fondue de poireaux Mousse au chocolat	Salade verte et <b>pommes Bio</b> Poisson frais du jour** P de terre persillées <b>Lait aromatisé Bio</b> Clémentine
lundi 22 janvier 2024	mardi 23 janvier 2024	mercredi 24 janvier 2024	jeudi 25 janvier 2024	vendredi 26 janvier 2024
Velouté de choux fleurs Emincé de poulet <b>Riz de camargue IGP</b> Crème dessert au caramel <b>Pomme bio du limousin</b>	Œuf dur sur lit de macedoine Tarte au saumon et poireaux* Salade verte et mimolette Banane	Duo endives et mâche au surimi Cœur de filet de merlu**** <b>Haricots verts bio</b> Petit suisse aux fruits Brownie pépites de chocolat	Pêches au thon Langue tomate Monts verts* <b>Semoule Bio</b> <b>Yaourt bio du Paupiquet</b> Sablé maison	Choux blancs et <b>carottes Bio</b> Gratin de pommes de terre Bio A la dauphinoise Brie Clémentine
lundi 29 janvier 2024	mardi 30 janvier 2024	mercredi 31 janvier 2024	jeudi 1 février 2024	vendredi 2 février 2024
Velouté de poireaux et P de T <b>Lentilles Bio et carottes Bio**</b> Saint nectaire laitier Poire conférence	Taboulé de légumes Chipolatas Monts verts* <b>Torsades complètes Bio</b> Bûche du pilat Clémentine	Velouté de légumes Raclette** Pommes de terre et charcuterie Clémentine	<b>PAIN BIO POUR TOUS</b> Salade verte noix et mimolette Sauté de veau Monts verts* <b>Haricots verts Bio</b> <b>lait Bio aromatisé</b> Galette frangipane maison	<b>Carottes Bio</b> Filet de poisson frais du jour** <b>Riz pilaf de Camargue IGP</b> <b>Flan chocolat Bio</b>
lundi 5 février 2024	mardi 6 février 2024	mercredi 7 février 2024	jeudi 8 février 2024	vendredi 9 février 2024
Potage Saint Germain Sauté de bœuf Monts verts* <b>Carottes Bio vapeur</b> Camembert Clémentine	<b>Betteraves rouges Bio et maïs</b> Crôte au thon* Salade verte <b>Fromage blanc Bio Paupiquet</b>	Macédoinee de légumes mayo Chili con carné* <b>Riz de Camargue IGP</b> Fromage à la coupe Banane	Salade verte croûtons et cantal Cœur de merlu**** citroné <b>Purée de p de terre Bio</b> Oeuf au lait maison	<b>Coquillettes Bio</b> sauce cocktail Poulet fermier de Rouzède* <b>Choux fleurs gratinés Bio</b> Fromage à la coupe Orange en tranche

\*Origine Montbron et ses environs

\*\*Origine France

\*\*\*Origine UE

\*\*\*\*Origine Atlantique nord



**MENUS POUR LA CÉLÉBRATION SAISONNIÈRE CENTRE DE LOISIRS LES MERCREDIS EN GRIS**

<b>lundi 8 janvier 2024</b>	<b>mardi 9 janvier 2024</b>	<b>mercredi 10 janvier 2024</b>	<b>jeudi 11 janvier 2024</b>	<b>vendredi 12 janvier 2024</b>
Velouté de tomates Nuggets de blé** <b>Haricots verts Bio</b> Petit suisse sucré Clémentine	<b>Dés de betteraves Bio</b> Tartiflette maison Au jambon et lardons <b>Yaourt bio au sucre de canne</b>	Salade verte composée Escalope cordon bleu Petits pois carottes Crème anglaise Galette frangipane maison	<b>Carottes rapées Bio</b> Saucisse à l'ancienne Monts verts* Pâtes cellentani Comté à la coupe <b>Pomme bio du limousin</b> <b>PAIN BIO POUR TOUS</b>	Salade piemontaise au thon Tortillas endives et emmental** <b>Yaourt Bio Paupiquet</b> Orange en tranche
<b>lundi 15 janvier 2024</b>	<b>mardi 16 janvier 2024</b>	<b>mercredi 17 janvier 2024</b>	<b>jeudi 18 janvier 2024</b>	<b>vendredi 19 janvier 2024</b>
<b>Crème de carottes Bio</b> Lasagne à la bolognaise** <b>Flan vanille bio</b> Poire conférence	Endives batavia noix et thon Blanquette de veau Monts verts* <b>Coquillettes Bio</b> Petit suisse sucré Clémentine	<b>Carottes rapées Bio</b> Croûte au thon* Salade verte Fromage blanc sucré	Taboulé aux agrumes <b>Choux fleurs Bio</b> gratinés Et fondue de poireaux Mousse au chocolat	Salade verte et <b>pommes Bio</b> Poisson frais du jour** P de terre persillées <b>Lait aromatisé Bio</b> Clémentine
<b>lundi 22 janvier 2024</b>	<b>mardi 23 janvier 2024</b>	<b>mercredi 24 janvier 2024</b>	<b>jeudi 25 janvier 2024</b>	<b>vendredi 26 janvier 2024</b>
Velouté de choux fleurs Emincé de poulet <b>Riz de camargue IGP</b> Crème dessert au caramel <b>Pomme bio du limousin</b>	Œuf dur sur lit de macedoine Tarte au saumon et poireaux* Salade verte et mimolette Banane	Duo endives et mâche au surimi Cœur de filet de merlu**** <b>Haricots verts bio</b> Petit suisse aux fruits Brownie pépites de chocolat	Pêches au thon Langue tomate Monts verts* <b>Semoule Bio</b> <b>Yaourt bio du Paupiquet</b> Sablé maison	Choux blancs et <b>carottes Bio</b> Gratin de pommes de terre Bio A la dauphinoise Brie Clémentine
<b>lundi 29 janvier 2024</b>	<b>mardi 30 janvier 2024</b>	<b>mercredi 31 janvier 2024</b>	<b>jeudi 1 février 2024</b>	<b>vendredi 2 février 2024</b>
Velouté de poireaux et P de T <b>Lentilles Bio et carottes Bio**</b> Saint nectaire laitier Poire conférence	Taboulé de légumes Chipolatas Monts verts* <b>Torsades complètes Bio</b> Bûche du pilat Clémentine	Velouté de légumes Raclette** Pommes de terre et charcuterie Clémentine	Salade verte noix et mimolette Sauté de veau Monts verts* <b>Haricots verts Bio</b> <b>lait Bio aromatisé</b> Galette frangipane maison	<b>Carottes Bio</b> Filet de poisson frais du jour** <b>Riz pilaf de Camargue IGP</b> <b>Flan chocolat Bio</b>
<b>lundi 5 février 2024</b>	<b>mardi 6 février 2024</b>	<b>mercredi 7 février 2024</b>	<b>jeudi 8 février 2024</b>	<b>vendredi 9 février 2024</b>
Potage Saint Germain Sauté de bœuf Monts verts* <b>Carottes Bio vapeur</b> Camembert Clémentine	<b>Betteraves rouges Bio et maïs</b> Crôte au thon* Salade verte <b>Fromage blanc Bio Paupiquet</b>	Macédoinee de légumes mayo Chili con carné* <b>Riz de Camargue IGP</b> Fromage à la coupe Banane	Salade verte croûtons et cantal Cœur de merlu**** citroné <b>Purée de p de terre Bio</b> Oeuf au lait maison	<b>Coquillettes Bio</b> sauce cocktail Poulet fermier de Rouzède* <b>Choux fleurs gratinés Bio</b> Fromage à la coupe Orange en tranche

\*Origine Montbron et ses environs

\*\*Origine France

\*\*\*Origine UE

\*\*\*\*Origine Atlantique nord





**MENUS POUR LA CÉLÉBRATION SAISONNIÈRE CENTRE DE LOISIRS LES MERCREDIS EN GRIS**

<b>lundi 8 janvier 2024</b>	<b>mardi 9 janvier 2024</b>	<b>mercredi 10 janvier 2024</b>	<b>jeudi 11 janvier 2024</b>	<b>vendredi 12 janvier 2024</b>
Velouté de tomates Nuggets de blé** <b>Haricots verts Bio</b> Petit suisse sucré Clémentine	<b>Dés de betteraves Bio</b> Tartiflette maison Au jambon et lardons <b>Yaourt bio au sucre de canne</b>	Salade verte composée Escalope cordon bleu Petits pois carottes Crème anglaise Galette frangipane maison	<b>Carottes rapées Bio</b> Saucisse à l'ancienne Monts verts* Pâtes cellentani Comté à la coupe <b>Pomme bio du limousin</b> <b>PAIN BIO POUR TOUS</b>	Salade piemontaise au thon Tortillas endives et emmental** <b>Yaourt Bio Paupiquet</b> Orange en tranche
<b>lundi 15 janvier 2024</b>	<b>mardi 16 janvier 2024</b>	<b>mercredi 17 janvier 2024</b>	<b>jeudi 18 janvier 2024</b>	<b>vendredi 19 janvier 2024</b>
<b>Crème de carottes Bio</b> Lasagne à la bolognaise** <b>Flan vanille bio</b> Poire conférence	Endives batavia noix et thon Blanquette de veau Monts verts* <b>Coquillettes Bio</b> Petit suisse sucré Clémentine	<b>Carottes rapées Bio</b> Croûte au thon* Salade verte Fromage blanc sucré	Taboulé aux agrumes <b>Choux fleurs Bio</b> gratinés Et fondue de poireaux Mousse au chocolat	Salade verte et <b>pommes Bio</b> Poisson frais du jour** P de terre persillées <b>Lait aromatisé Bio</b> Clémentine
<b>lundi 22 janvier 2024</b>	<b>mardi 23 janvier 2024</b>	<b>mercredi 24 janvier 2024</b>	<b>jeudi 25 janvier 2024</b>	<b>vendredi 26 janvier 2024</b>
Velouté de choux fleurs Emincé de poulet <b>Riz de camargue IGP</b> Crème dessert au caramel <b>Pomme bio du limousin</b>	Œuf dur sur lit de macedoine Tarte au saumon et poireaux* Salade verte et mimolette Banane	Duo endives et mâche au surimi Cœur de filet de merlu**** <b>Haricots verts bio</b> Petit suisse aux fruits Brownie pépites de chocolat	Pêches au thon Langue tomate Monts verts* <b>Semoule Bio</b> <b>Yaourt bio du Paupiquet</b> Sablé maison	Choux blancs et <b>carottes Bio</b> Gratin de pommes de terre Bio A la dauphinoise Brie Clémentine
<b>lundi 29 janvier 2024</b>	<b>mardi 30 janvier 2024</b>	<b>mercredi 31 janvier 2024</b>	<b>jeudi 1 février 2024</b>	<b>vendredi 2 février 2024</b>
Velouté de poireaux et P de T <b>Lentilles Bio et carottes Bio**</b> Saint nectaire laitier Poire conférence	Taboulé de légumes Chipolatas Monts verts* <b>Torsades complètes Bio</b> Bûche du pilat Clémentine	Velouté de légumes Raclette** Pommes de terre et charcuterie Clémentine	Salade verte noix et mimolette Sauté de veau Monts verts* <b>Haricots verts Bio</b> <b>lait Bio aromatisé</b> Galette frangipane maison	<b>Carottes Bio</b> Filet de poisson frais du jour** <b>Riz pilaf de Camargue IGP</b> <b>Flan chocolat Bio</b>
<b>lundi 5 février 2024</b>	<b>mardi 6 février 2024</b>	<b>mercredi 7 février 2024</b>	<b>jeudi 8 février 2024</b>	<b>vendredi 9 février 2024</b>
Potage Saint Germain Sauté de bœuf Monts verts* <b>Carottes Bio vapeur</b> Camembert Clémentine	<b>Betteraves rouges Bio et maïs</b> Crôte au thon* Salade verte <b>Fromage blanc Bio Paupiquet</b>	Macédoinee de légumes mayo Chili con carné* <b>Riz de Camargue IGP</b> Fromage à la coupe Banane	Salade verte croûtons et cantal Cœur de merlu**** citroné <b>Purée de p de terre Bio</b> Oeuf au lait maison	<b>Coquillettes Bio</b> sauce cocktail Poulet fermier de Rouzède* <b>Choux fleurs gratinés Bio</b> Fromage à la coupe Orange en tranche

\*Origine Montbron et ses environs

\*\*Origine France

\*\*\*Origine UE

\*\*\*\*Origine Atlantique nord



**MENUS POUR LA CÉLÉBRATION SAISONNIÈRE CENTRE DE LOISIRS LES MERCREDIS EN GRIS**

lundi 8 janvier 2024	mardi 9 janvier 2024	mercredi 10 janvier 2024	jeudi 11 janvier 2024	vendredi 12 janvier 2024
Velouté de tomates Nuggets de blé** <b>Haricots verts Bio</b> Petit suisse sucré Clémentine	<b>Dés de betteraves Bio</b> Tartiflette maison Au jambon et lardons <b>Yaourt bio au sucre de canne</b>	Salade verte composée Escalope cordon bleu Petits pois carottes Crème anglaise Galette frangipane maison	<b>Carottes rapées Bio</b> Saucisse à l'ancienne Monts verts* Pâtes cellentani Comté à la coupe <b>Pomme bio du limousin</b>	Salade piemontaise au thon Tortillas endives et emmental** <b>Yaourt Bio Paupiquet</b> Orange en tranche
lundi 15 janvier 2024	mardi 16 janvier 2024	mercredi 17 janvier 2024	jeudi 18 janvier 2024	vendredi 19 janvier 2024
<b>Crème de carottes Bio</b> Lasagne à la bolognaise** <b>Flan vanille bio</b> Poire conférence	Endives batavia noix et thon Blanquette de veau Monts verts* <b>Coquillettes Bio</b> Petit suisse sucré Clémentine	<b>Carottes rapées Bio</b> Croûte au thon* Salade verte Fromage blanc sucré	<b>PAIN BIO POUR TOUS</b> Taboulé aux agrumes <b>Choux fleurs Bio</b> gratinés Et fondue de poireaux Mousse au chocolat	Salade verte et <b>pommes Bio</b> Poisson frais du jour** P de terre persillées <b>Lait aromatisé Bio</b> Clémentine
lundi 22 janvier 2024	mardi 23 janvier 2024	mercredi 24 janvier 2024	jeudi 25 janvier 2024	vendredi 26 janvier 2024
Velouté de choux fleurs Emincé de poulet <b>Riz de camargue IGP</b> Crème dessert au caramel <b>Pomme bio du limousin</b>	Œuf dur sur lit de macedoine Tarte au saumon et poireaux* Salade verte et mimolette Banane	Duo endives et mâche au surimi Cœur de filet de merlu**** <b>Haricots verts bio</b> Petit suisse aux fruits Brownie pépites de chocolat	Pêches au thon Langue tomate Monts verts* <b>Semoule Bio</b> <b>Yaourt bio du Paupiquet</b> Sablé maison	Choux blancs et <b>carottes Bio</b> Gratin de pommes de terre Bio A la dauphinoise Brie Clémentine
lundi 29 janvier 2024	mardi 30 janvier 2024	mercredi 31 janvier 2024	jeudi 1 février 2024	vendredi 2 février 2024
Velouté de poireaux et P de T <b>Lentilles Bio et carottes Bio**</b> Saint nectaire laitier Poire conférence	Taboulé de légumes Chipolatas Monts verts* <b>Torsades complètes Bio</b> Bûche du pilat Clémentine	Velouté de légumes Raclette** Pommes de terre et charcuterie Clémentine	<b>PAIN BIO POUR TOUS</b> Salade verte noix et mimolette Sauté de veau Monts verts* <b>Haricots verts Bio</b> <b>lait Bio aromatisé</b> Galette frangipane maison	<b>Carottes Bio</b> Filet de poisson frais du jour** <b>Riz pilaf de Camargue IGP</b> <b>Flan chocolat Bio</b>
lundi 5 février 2024	mardi 6 février 2024	mercredi 7 février 2024	jeudi 8 février 2024	vendredi 9 février 2024
Potage Saint Germain Sauté de bœuf Monts verts* <b>Carottes Bio vapeur</b> Camembert Clémentine	<b>Betteraves rouges Bio et maïs</b> Crôte au thon* Salade verte <b>Fromage blanc Bio Paupiquet</b>	Macédoinee de légumes mayo Chili con carné* <b>Riz de Camargue IGP</b> Fromage à la coupe Banane	Salade verte croûtons et cantal Cœur de merlu**** citroné <b>Purée de p de terre Bio</b> Oeuf au lait maison	<b>Coquillettes Bio</b> sauce cocktail Poulet fermier de Rouzède* <b>Choux fleurs gratinés Bio</b> Fromage à la coupe Orange en tranche

\*Origine Montbron et ses environs

\*\*Origine France

\*\*\*Origine UE

\*\*\*\*Origine Atlantique nord



**MENUS POUR LA**

**ATION S**

**CENTRE DE LOISIRS LES MERCREDIS EN GRIS**

<b>lundi 8 janvier 2024</b>	<b>mardi 9 janvier 2024</b>	<b>mercredi 10 janvier 2024</b>	<b>jeudi 11 janvier 2024</b>	<b>vendredi 12 janvier 2024</b>
Velouté de tomates Nuggets de blé** <b>Haricots verts Bio</b> Petit suisse sucré Clémentine	<b>Dés de betteraves Bio</b> Tartiflette maison Au jambon et lardons <b>Yaourt bio au sucre de canne</b>	Salade verte composée Escalope cordon bleu Petits pois carottes Crème anglaise Galette frangipane maison	<b>Carottes rapées Bio</b> Saucisse à l'ancienne Monts verts* Pâtes cellentani Comté à la coupe <b>Pomme bio du limousin</b>	Salade piemontaise au thon Tortillas endives et emmental** <b>Yaourt Bio Paupiquet</b> Orange en tranche
<b>lundi 15 janvier 2024</b>	<b>mardi 16 janvier 2024</b>	<b>mercredi 17 janvier 2024</b>	<b>jeudi 18 jan</b>	<b>vendredi 19 janvier 2024</b>
<b>Crème de carottes Bio</b> Lasagne à la bolognaise** <b>Flan vanille bio</b> Poire conférence	Endives batavia noix et thon Blanquette de veau Monts verts* <b>Coquillettes Bio</b> Petit suisse sucré Clémentine	<b>Carottes rapées Bio</b> Croûte au thon* Salade verte Fromage blanc sucré	<b>PAIN BIO POUR TOUS</b> Taboulé aux agrumes <b>Choux fleurs Bio</b> gratinés Et fondue de poireaux Mousse au chocolat	Salade verte et <b>pommes Bio</b> Poisson frais du jour** P de terre persillées <b>Lait aromatisé Bio</b> Clémentine
<b>lundi 22 janvier 2024</b>	<b>mardi 23 janvier 2024</b>	<b>mercredi 24 janvier 2024</b>	<b>jeudi 25 janvier 2024</b>	<b>vendredi 26 janvier 2024</b>
Velouté de choux fleurs Emincé de poulet <b>Riz de camargue IGP</b> Crème dessert au caramel <b>Pomme bio du limousin</b>	Œuf dur sur lit de macedoine Tarte au saumon et poireaux* Salade verte et mimolette Banane	Duo endives et mâche au surimi Cœur de filet de merlu**** <b>Haricots verts bio</b> Petit suisse aux fruits Brownie pépites de chocolat	Pêches au thon Langue tomate Monts verts* <b>Semoule Bio</b> <b>Yaourt bio du Paupiquet</b> Sablé maison	Choux blancs et <b>carottes Bio</b> Gratin de pommes de terre Bio A la dauphinoise Brie Clémentine
<b>lundi 29 janvier 2024</b>	<b>mardi 30 janvier 2024</b>	<b>mercredi 31 janvier 2024</b>	<b>jeudi 1 fév</b>	<b>vendredi 2 février 2024</b>
Velouté de poireaux et P de T <b>Lentilles Bio et carottes Bio**</b> Saint nectaire laitier Poire conférence	Taboulé de légumes Chipolatas Monts verts* <b>Torsades complètes Bio</b> Bûche du pilat Clémentine	Velouté de légumes Raclette** Pommes de terre et charcuterie Clémentine	<b>PAIN BIO POUR TOUS</b> Salade verte noix et mimolette Sauté de veau Monts verts* <b>Haricots verts Bio</b> <b>lait Bio aromatisé</b> Galette frangipane maison	<b>Carottes Bio</b> Filet de poisson frais du jour** <b>Riz pilaf de Camargue IGP</b> <b>Flan chocolat Bio</b>
<b>lundi 5 février 2024</b>	<b>mardi 6 février 2024</b>	<b>mercredi 7 février 2024</b>	<b>jeudi 8 février 2024</b>	<b>vendredi 9 février 2024</b>
Potage Saint Germain Sauté de bœuf Monts verts* <b>Carottes Bio vapeur</b> Camembert Clémentine	<b>Betteraves rouges Bio et maïs</b> Crôte au thon* Salade verte <b>Fromage blanc Bio Paupiquet</b>	Macédoinee de légumes mayo Chili con carné* <b>Riz de Camargue IGP</b> Fromage à la coupe Banane	Salade verte croûtons et cantal Cœur de merlu**** citroné <b>Purée de p de terre Bio</b> Oeuf au lait maison	<b>Coquillettes Bio</b> sauce cocktail Poulet fermier de Rouzède* <b>Choux fleurs gratinés Bio</b> Fromage à la coupe Orange en tranche

\*Origine Montbron et ses environs

\*\*Origine France

\*\*\*Origine UE

\*\*\*\*Origine Atlantique nord



**MENUS POUR LA CÉLÉBRATION SAISONNIÈRE CENTRE DE LOISIRS LES MERCREDIS EN GRIS**

lundi 8 janvier 2024	mardi 9 janvier 2024	mercredi 10 janvier 2024	jeudi 11 janvier 2024	vendredi 12 janvier 2024
Velouté de tomates Nuggets de blé** <b>Haricots verts Bio</b> Petit suisse sucré Clémentine	<b>Dés de betteraves Bio</b> Tartiflette maison Au jambon et lardons <b>Yaourt bio au sucre de canne</b>	Salade verte composée Escalope cordon bleu Petits pois carottes Crème anglaise Galette frangipane maison	<b>Carottes rapées Bio</b> Saucisse à l'ancienne Monts verts* Pâtes cellentani Comté à la coupe <b>Pomme bio du limousin</b>	Salade piemontaise au thon Tortillas endives et emmental** <b>Yaourt Bio Paupiquet</b> Orange en tranche
lundi 15 janvier 2024	mardi 16 janvier 2024	mercredi 17 janvier 2024	jeudi 18 janvier 2024	vendredi 19 janvier 2024
<b>Crème de carottes Bio</b> Lasagne à la bolognaise** <b>Flan vanille bio</b> Poire conférence	Endives batavia noix et thon Blanquette de veau Monts verts* <b>Coquillettes Bio</b> Petit suisse sucré Clémentine	<b>Carottes rapées Bio</b> Croûte au thon* Salade verte Fromage blanc sucré	<b>PAIN BIO POUR TOUS</b> Taboulé aux agrumes <b>Choux fleurs Bio</b> gratinés Et fondue de poireaux Mousse au chocolat	Salade verte et <b>pommes Bio</b> Poisson frais du jour** P de terre persillées <b>Lait aromatisé Bio</b> Clémentine
lundi 22 janvier 2024	mardi 23 janvier 2024	mercredi 24 janvier 2024	jeudi 25 janvier 2024	vendredi 26 janvier 2024
Velouté de choux fleurs Emincé de poulet <b>Riz de camargue IGP</b> Crème dessert au caramel <b>Pomme bio du limousin</b>	Œuf dur sur lit de macedoine Tarte au saumon et poireaux* Salade verte et mimolette Banane	Duo endives et mâche au surimi Cœur de filet de merlu**** <b>Haricots verts bio</b> Petit suisse aux fruits Brownie pépites de chocolat	Pêches au thon Langue tomate Monts verts* <b>Semoule Bio</b> <b>Yaourt bio du Paupiquet</b> Sablé maison	Choux blancs et <b>carottes Bio</b> Gratin de pommes de terre Bio A la dauphinoise Brie Clémentine
lundi 29 janvier 2024	mardi 30 janvier 2024	mercredi 31 janvier 2024	jeudi 1 février 2024	vendredi 2 février 2024
Velouté de poireaux et P de T <b>Lentilles Bio et carottes Bio**</b> Saint nectaire laitier Poire conférence	Taboulé de légumes Chipolatas Monts verts* <b>Torsades complètes Bio</b> Bûche du pilat Clémentine	Velouté de légumes Raclette** Pommes de terre et charcuterie Clémentine	<b>PAIN BIO POUR TOUS</b> Salade verte noix et mimolette Sauté de veau Monts verts* <b>Haricots verts Bio</b> <b>lait Bio aromatisé</b> Galette frangipane maison	<b>Carottes Bio</b> Filet de poisson frais du jour** <b>Riz pilaf de Camargue IGP</b> <b>Flan chocolat Bio</b>
lundi 5 février 2024	mardi 6 février 2024	mercredi 7 février 2024	jeudi 8 février 2024	vendredi 9 février 2024
Potage Saint Germain Sauté de bœuf Monts verts* <b>Carottes Bio vapeur</b> Camembert Clémentine	<b>Betteraves rouges Bio et maïs</b> Crôte au thon* Salade verte <b>Fromage blanc Bio Paupiquet</b>	Macédoinee de légumes mayo Chili con carné* <b>Riz de Camargue IGP</b> Fromage à la coupe Banane	Salade verte croûtons et cantal Cœur de merlu**** citroné <b>Purée de p de terre Bio</b> Oeuf au lait maison	<b>Coquillettes Bio</b> sauce cocktail Poulet fermier de Rouzède* <b>Choux fleurs gratinés Bio</b> Fromage à la coupe Orange en tranche

\*Origine Montbron et ses environs

\*\*Origine France

\*\*\*Origine UE

\*\*\*\*Origine Atlantique nord





**MENUS POUR LA CÉLÉBRATION SAISONNIÈRE CENTRE DE LOISIRS LES MERCREDIS EN GRIS**

<b>lundi 8 janvier 2024</b>	<b>mardi 9 janvier 2024</b>	<b>mercredi 10 janvier 2024</b>	<b>jeudi 11 janvier 2024</b>	<b>vendredi 12 janvier 2024</b>
Velouté de tomates Nuggets de blé** <b>Haricots verts Bio</b> Petit suisse sucré Clémentine	<b>Dés de betteraves Bio</b> Tartiflette maison Au jambon et lardons <b>Yaourt bio au sucre de canne</b>	Salade verte composée Escalope cordon bleu Petits pois carottes Crème anglaise Galette frangipane maison	<b>Carottes rapées Bio</b> Saucisse à l'ancienne Monts verts* Pâtes cellentani Comté à la coupe <b>Pomme bio du limousin</b> <b>PAIN BIO POUR TOUS</b>	Salade piemontaise au thon Tortillas endives et emmental** <b>Yaourt Bio Paupiquet</b> Orange en tranche
<b>lundi 15 janvier 2024</b>	<b>mardi 16 janvier 2024</b>	<b>mercredi 17 janvier 2024</b>	<b>jeudi 18 janvier 2024</b>	<b>vendredi 19 janvier 2024</b>
<b>Crème de carottes Bio</b> Lasagne à la bolognaise** <b>Flan vanille bio</b> Poire conférence	Endives batavia noix et thon Blanquette de veau Monts verts* <b>Coquillettes Bio</b> Petit suisse sucré Clémentine	<b>Carottes rapées Bio</b> Croûte au thon* Salade verte Fromage blanc sucré	Taboulé aux agrumes <b>Choux fleurs Bio</b> gratinés Et fondue de poireaux Mousse au chocolat	Salade verte et <b>pommes Bio</b> Poisson frais du jour** P de terre persillées <b>Lait aromatisé Bio</b> Clémentine
<b>lundi 22 janvier 2024</b>	<b>mardi 23 janvier 2024</b>	<b>mercredi 24 janvier 2024</b>	<b>jeudi 25 janvier 2024</b>	<b>vendredi 26 janvier 2024</b>
Velouté de choux fleurs Emincé de poulet <b>Riz de camargue IGP</b> Crème dessert au caramel <b>Pomme bio du limousin</b>	Œuf dur sur lit de macedoine Tarte au saumon et poireaux* Salade verte et mimolette Banane	Duo endives et mâche au surimi Cœur de filet de merlu**** <b>Haricots verts bio</b> Petit suisse aux fruits Brownie pépites de chocolat	Pêches au thon Langue tomate Monts verts* <b>Semoule Bio</b> <b>Yaourt bio du Paupiquet</b> Sablé maison	Choux blancs et <b>carottes Bio</b> Gratin de pommes de terre Bio A la dauphinoise Brie Clémentine
<b>lundi 29 janvier 2024</b>	<b>mardi 30 janvier 2024</b>	<b>mercredi 31 janvier 2024</b>	<b>jeudi 1 février 2024</b>	<b>vendredi 2 février 2024</b>
Velouté de poireaux et P de T <b>Lentilles Bio et carottes Bio**</b> Saint nectaire laitier Poire conférence	Taboulé de légumes Chipolatas Monts verts* <b>Torsades complètes Bio</b> Bûche du pilat Clémentine	Velouté de légumes Raclette** Pommes de terre et charcuterie Clémentine	Salade verte noix et mimolette Sauté de veau Monts verts* <b>Haricots verts Bio</b> <b>lait Bio aromatisé</b> Galette frangipane maison	<b>Carottes Bio</b> Filet de poisson frais du jour** <b>Riz pilaf de Camargue IGP</b> <b>Flan chocolat Bio</b>
<b>lundi 5 février 2024</b>	<b>mardi 6 février 2024</b>	<b>mercredi 7 février 2024</b>	<b>jeudi 8 février 2024</b>	<b>vendredi 9 février 2024</b>
Potage Saint Germain Sauté de bœuf Monts verts* <b>Carottes Bio vapeur</b> Camembert Clémentine	<b>Betteraves rouges Bio et maïs</b> Crôte au thon* Salade verte <b>Fromage blanc Bio Paupiquet</b>	Macédoinee de légumes mayo Chili con carné* <b>Riz de Camargue IGP</b> Fromage à la coupe Banane	Salade verte croûtons et cantal Cœur de merlu**** citroné <b>Purée de p de terre Bio</b> Oeuf au lait maison	<b>Coquillettes Bio</b> sauce cocktail Poulet fermier de Rouzède* <b>Choux fleurs gratinés Bio</b> Fromage à la coupe Orange en tranche

\*Origine Montbron et ses environs

\*\*Origine France

\*\*\*Origine UE

\*\*\*\*Origine Atlantique nord



**MENUS POUR LA CÉLÉBRATION SAISONNIÈRE CENTRE DE LOISIRS LES MERCREDIS EN GRIS**

lundi 8 janvier 2024	mardi 9 janvier 2024	mercredi 10 janvier 2024	jeudi 11 janvier 2024	vendredi 12 janvier 2024
Velouté de tomates Nuggets de blé** <b>Haricots verts Bio</b> Petit suisse sucré Clémentine	<b>Dés de betteraves Bio</b> Tartiflette maison Au jambon et lardons <b>Yaourt bio au sucre de canne</b>	Salade verte composée Escalope cordon bleu Petits pois carottes Crème anglaise Galette frangipane maison	<b>Carottes rapées Bio</b> Saucisse à l'ancienne Monts verts* Pâtes cellentani Comté à la coupe <b>Pomme bio du limousin</b>	Salade piemontaise au thon Tortillas endives et emmental** <b>Yaourt Bio Paupiquet</b> Orange en tranche
lundi 15 janvier 2024	mardi 16 janvier 2024	mercredi 17 janvier 2024	jeudi 18 janvier 2024	vendredi 19 janvier 2024
<b>Crème de carottes Bio</b> Lasagne à la bolognaise** <b>Flan vanille bio</b> Poire conférence	Endives batavia noix et thon Blanquette de veau Monts verts* <b>Coquillettes Bio</b> Petit suisse sucré Clémentine	<b>Carottes rapées Bio</b> Croûte au thon* Salade verte Fromage blanc sucré	<b>PAIN BIO POUR TOUS</b> Taboulé aux agrumes <b>Choux fleurs Bio</b> gratinés Et fondue de poireaux Mousse au chocolat	Salade verte et <b>pommes Bio</b> Poisson frais du jour** P de terre persillées <b>Lait aromatisé Bio</b> Clémentine
lundi 22 janvier 2024	mardi 23 janvier 2024	mercredi 24 janvier 2024	jeudi 25 janvier 2024	vendredi 26 janvier 2024
Velouté de choux fleurs Emincé de poulet <b>Riz de camargue IGP</b> Crème dessert au caramel <b>Pomme bio du limousin</b>	Œuf dur sur lit de macedoine Tarte au saumon et poireaux* Salade verte et mimolette Banane	Duo endives et mâche au surimi Cœur de filet de merlu**** <b>Haricots verts bio</b> Petit suisse aux fruits Brownie pépites de chocolat	Pêches au thon Langue tomate Monts verts* <b>Semoule Bio</b> <b>Yaourt bio du Paupiquet</b> Sablé maison	Choux blancs et <b>carottes Bio</b> Gratin de pommes de terre Bio A la dauphinoise Brie Clémentine
lundi 29 janvier 2024	mardi 30 janvier 2024	mercredi 31 janvier 2024	jeudi 1 février 2024	vendredi 2 février 2024
Velouté de poireaux et P de T <b>Lentilles Bio et carottes Bio**</b> Saint nectaire laitier Poire conférence	Taboulé de légumes Chipolatas Monts verts* <b>Torsades complètes Bio</b> Bûche du pilat Clémentine	Velouté de légumes Raclette** Pommes de terre et charcuterie Clémentine	<b>PAIN BIO POUR TOUS</b> Salade verte noix et mimolette Sauté de veau Monts verts* <b>Haricots verts Bio</b> <b>lait Bio aromatisé</b> Galette frangipane maison	<b>Carottes Bio</b> Filet de poisson frais du jour** <b>Riz pilaf de Camargue IGP</b> <b>Flan chocolat Bio</b>
lundi 5 février 2024	mardi 6 février 2024	mercredi 7 février 2024	jeudi 8 février 2024	vendredi 9 février 2024
Potage Saint Germain Sauté de bœuf Monts verts* <b>Carottes Bio vapeur</b> Camembert Clémentine	<b>Betteraves rouges Bio et maïs</b> Crôte au thon* Salade verte <b>Fromage blanc Bio Paupiquet</b>	Macédoinee de légumes mayo Chili con carné* <b>Riz de Camargue IGP</b> Fromage à la coupe Banane	Salade verte croûtons et cantal Cœur de merlu**** citroné <b>Purée de p de terre Bio</b> Oeuf au lait maison	<b>Coquillettes Bio</b> sauce cocktail Poulet fermier de Rouzède* <b>Choux fleurs gratinés Bio</b> Fromage à la coupe Orange en tranche

\*Origine Montbron et ses environs

\*\*Origine France

\*\*\*Origine UE

\*\*\*\*Origine Atlantique nord



**MENUS POUR LA CÉLÉBRATION SAISONNIÈRE CENTRE DE LOISIRS LES MERCREDIS EN GRIS**

<b>lundi 8 janvier 2024</b>	<b>mardi 9 janvier 2024</b>	<b>mercredi 10 janvier 2024</b>	<b>jeudi 11 janvier 2024</b>	<b>vendredi 12 janvier 2024</b>
Velouté de tomates Nuggets de blé** <b>Haricots verts Bio</b> Petit suisse sucré Clémentine	<b>Dés de betteraves Bio</b> Tartiflette maison Au jambon et lardons <b>Yaourt bio au sucre de canne</b>	Salade verte composée Escalope cordon bleu Petits pois carottes Crème anglaise Galette frangipane maison	<b>Carottes rapées Bio</b> Saucisse à l'ancienne Monts verts* Pâtes cellentani Comté à la coupe <b>Pomme bio du limousin</b>	Salade piemontaise au thon Tortillas endives et emmental** <b>Yaourt Bio Paupiquet</b> Orange en tranche
<b>lundi 15 janvier 2024</b>	<b>mardi 16 janvier 2024</b>	<b>mercredi 17 janvier 2024</b>	<b>jeudi 18 janvier 2024</b>	<b>vendredi 19 janvier 2024</b>
<b>Crème de carottes Bio</b> Lasagne à la bolognaise** <b>Flan vanille bio</b> Poire conférence	Endives batavia noix et thon Blanquette de veau Monts verts* <b>Coquillettes Bio</b> Petit suisse sucré Clémentine	<b>Carottes rapées Bio</b> Croûte au thon* Salade verte Fromage blanc sucré	<b>PAIN BIO POUR TOUS</b> Taboulé aux agrumes <b>Choux fleurs Bio</b> gratinés Et fondue de poireaux Mousse au chocolat	Salade verte et <b>pommes Bio</b> Poisson frais du jour** P de terre persillées <b>Lait aromatisé Bio</b> Clémentine
<b>lundi 22 janvier 2024</b>	<b>mardi 23 janvier 2024</b>	<b>mercredi 24 janvier 2024</b>	<b>jeudi 25 janvier 2024</b>	<b>vendredi 26 janvier 2024</b>
Velouté de choux fleurs Emincé de poulet <b>Riz de camargue IGP</b> Crème dessert au caramel <b>Pomme bio du limousin</b>	Œuf dur sur lit de macedoine Tarte au saumon et poireaux* Salade verte et mimolette Banane	Duo endives et mâche au surimi Cœur de filet de merlu**** <b>Haricots verts bio</b> Petit suisse aux fruits Brownie pépites de chocolat	Pêches au thon Langue tomate Monts verts* <b>Semoule Bio</b> <b>Yaourt bio du Paupiquet</b> Sablé maison	Choux blancs et <b>carottes Bio</b> Gratin de pommes de terre Bio A la dauphinoise Brie Clémentine
<b>lundi 29 janvier 2024</b>	<b>mardi 30 janvier 2024</b>	<b>mercredi 31 janvier 2024</b>	<b>jeudi 1 février 2024</b>	<b>vendredi 2 février 2024</b>
Velouté de poireaux et P de T <b>Lentilles Bio et carottes Bio**</b> Saint nectaire laitier Poire conférence	Taboulé de légumes Chipolatas Monts verts* <b>Torsades complètes Bio</b> Bûche du pilat Clémentine	Velouté de légumes Raclette** Pommes de terre et charcuterie Clémentine	<b>PAIN BIO POUR TOUS</b> Salade verte noix et mimolette Sauté de veau Monts verts* <b>Haricots verts Bio</b> <b>lait Bio aromatisé</b> Galette frangipane maison	<b>Carottes Bio</b> Filet de poisson frais du jour** <b>Riz pilaf de Camargue IGP</b> <b>Flan chocolat Bio</b>
<b>lundi 5 février 2024</b>	<b>mardi 6 février 2024</b>	<b>mercredi 7 février 2024</b>	<b>jeudi 8 février 2024</b>	<b>vendredi 9 février 2024</b>
Potage Saint Germain Sauté de bœuf Monts verts* <b>Carottes Bio vapeur</b> Camembert Clémentine	<b>Betteraves rouges Bio et maïs</b> Crôte au thon* Salade verte <b>Fromage blanc Bio Paupiquet</b>	Macédoinee de légumes mayo Chili con carné* <b>Riz de Camargue IGP</b> Fromage à la coupe Banane	Salade verte croûtons et cantal Cœur de merlu**** citroné <b>Purée de p de terre Bio</b> Oeuf au lait maison	<b>Coquillettes Bio</b> sauce cocktail Poulet fermier de Rouzède* <b>Choux fleurs gratinés Bio</b> Fromage à la coupe Orange en tranche

\*Origine Montbron et ses environs

\*\*Origine France

\*\*\*Origine UE

\*\*\*\*Origine Atlantique nord



**MENUS POUR LA CÉLÉBRATION SAISONNIÈRE CENTRE DE LOISIRS LES MERCREDIS EN GRIS**

lundi 8 janvier 2024	mardi 9 janvier 2024	mercredi 10 janvier 2024	jeudi 11 janvier 2024	vendredi 12 janvier 2024
Velouté de tomates Nuggets de blé** <b>Haricots verts Bio</b> Petit suisse sucré Clémentine	<b>Dés de betteraves Bio</b> Tartiflette maison Au jambon et lardons <b>Yaourt bio au sucre de canne</b>	Salade verte composée Escalope cordon bleu Petits pois carottes Crème anglaise Galette frangipane maison	<b>Carottes rapées Bio</b> Saucisse à l'ancienne Monts verts* Pâtes cellentani Comté à la coupe <b>Pomme bio du limousin</b>	Salade piemontaise au thon Tortillas endives et emmental** <b>Yaourt Bio Paupiquet</b> Orange en tranche
lundi 15 janvier 2024	mardi 16 janvier 2024	mercredi 17 janvier 2024	jeudi 18 janvier 2024	vendredi 19 janvier 2024
<b>Crème de carottes Bio</b> Lasagne à la bolognaise** <b>Flan vanille bio</b> Poire conférence	Endives batavia noix et thon Blanquette de veau Monts verts* <b>Coquillettes Bio</b> Petit suisse sucré Clémentine	<b>Carottes rapées Bio</b> Croûte au thon* Salade verte Fromage blanc sucré	<b>PAIN BIO POUR TOUS</b> Taboulé aux agrumes <b>Choux fleurs Bio</b> gratinés Et fondue de poireaux Mousse au chocolat	Salade verte et <b>pommes Bio</b> Poisson frais du jour** P de terre persillées <b>Lait aromatisé Bio</b> Clémentine
lundi 22 janvier 2024	mardi 23 janvier 2024	mercredi 24 janvier 2024	jeudi 25 janvier 2024	vendredi 26 janvier 2024
Velouté de choux fleurs Emincé de poulet <b>Riz de camargue IGP</b> Crème dessert au caramel <b>Pomme bio du limousin</b>	Œuf dur sur lit de macedoine Tarte au saumon et poireaux* Salade verte et mimolette Banane	Duo endives et mâche au surimi Cœur de filet de merlu**** <b>Haricots verts bio</b> Petit suisse aux fruits Brownie pépites de chocolat	Pêches au thon Langue tomate Monts verts* <b>Semoule Bio</b> <b>Yaourt bio du Paupiquet</b> Sablé maison	Choux blancs et <b>carottes Bio</b> Gratin de pommes de terre Bio A la dauphinoise Brie Clémentine
lundi 29 janvier 2024	mardi 30 janvier 2024	mercredi 31 janvier 2024	jeudi 1 février 2024	vendredi 2 février 2024
Velouté de poireaux et P de T <b>Lentilles Bio et carottes Bio**</b> Saint nectaire laitier Poire conférence	Taboulé de légumes Chipolatas Monts verts* <b>Torsades complètes Bio</b> Bûche du pilat Clémentine	Velouté de légumes Raclette** Pommes de terre et charcuterie Clémentine	<b>PAIN BIO POUR TOUS</b> Salade verte noix et mimolette Sauté de veau Monts verts* <b>Haricots verts Bio</b> <b>lait Bio aromatisé</b> Galette frangipane maison	<b>Carottes Bio</b> Filet de poisson frais du jour** <b>Riz pilaf de Camargue IGP</b> <b>Flan chocolat Bio</b>
lundi 5 février 2024	mardi 6 février 2024	mercredi 7 février 2024	jeudi 8 février 2024	vendredi 9 février 2024
Potage Saint Germain Sauté de bœuf Monts verts* <b>Carottes Bio vapeur</b> Camembert Clémentine	<b>Betteraves rouges Bio et maïs</b> Crôte au thon* Salade verte <b>Fromage blanc Bio Paupiquet</b>	Macédoinee de légumes mayo Chili con carné* <b>Riz de Camargue IGP</b> Fromage à la coupe Banane	Salade verte croûtons et cantal Cœur de merlu**** citroné <b>Purée de p de terre Bio</b> Oeuf au lait maison	<b>Coquillettes Bio</b> sauce cocktail Poulet fermier de Rouzède* <b>Choux fleurs gratinés Bio</b> Fromage à la coupe Orange en tranche

\*Origine Montbron et ses environs

\*\*Origine France

\*\*\*Origine UE

\*\*\*\*Origine Atlantique nord





**MENUS POUR LA CÉLÉBRATION SAISONNIÈRE CENTRE DE LOISIRS LES MERCREDIS EN GRIS**

<b>lundi 8 janvier 2024</b>	<b>mardi 9 janvier 2024</b>	<b>mercredi 10 janvier 2024</b>	<b>jeudi 11 janvier 2024</b>	<b>vendredi 12 janvier 2024</b>
Velouté de tomates Nuggets de blé** <b>Haricots verts Bio</b> Petit suisse sucré Clémentine	<b>Dés de betteraves Bio</b> Tartiflette maison Au jambon et lardons <b>Yaourt bio au sucre de canne</b>	Salade verte composée Escalope cordon bleu Petits pois carottes Crème anglaise Galette frangipane maison	<b>Carottes rapées Bio</b> Saucisse à l'ancienne Monts verts* Pâtes cellentani Comté à la coupe <b>Pomme bio du limousin</b>	Salade piemontaise au thon Tortillas endives et emmental** <b>Yaourt Bio Paupiquet</b> Orange en tranche
<b>lundi 15 janvier 2024</b>	<b>mardi 16 janvier 2024</b>	<b>mercredi 17 janvier 2024</b>	<b>jeudi 18 janvier 2024</b>	<b>vendredi 19 janvier 2024</b>
<b>Crème de carottes Bio</b> Lasagne à la bolognaise** <b>Flan vanille bio</b> Poire conférence	Endives batavia noix et thon Blanquette de veau Monts verts* <b>Coquillettes Bio</b> Petit suisse sucré Clémentine	<b>Carottes rapées Bio</b> Croûte au thon* Salade verte Fromage blanc sucré	<b>PAIN BIO POUR TOUS</b> Taboulé aux agrumes <b>Choux fleurs Bio</b> gratinés Et fondue de poireaux Mousse au chocolat	Salade verte et <b>pommes Bio</b> Poisson frais du jour** P de terre persillées <b>Lait aromatisé Bio</b> Clémentine
<b>lundi 22 janvier 2024</b>	<b>mardi 23 janvier 2024</b>	<b>mercredi 24 janvier 2024</b>	<b>jeudi 25 janvier 2024</b>	<b>vendredi 26 janvier 2024</b>
Velouté de choux fleurs Emincé de poulet <b>Riz de camargue IGP</b> Crème dessert au caramel <b>Pomme bio du limousin</b>	Œuf dur sur lit de macedoine Tarte au saumon et poireaux* Salade verte et mimolette Banane	Duo endives et mâche au surimi Cœur de filet de merlu**** <b>Haricots verts bio</b> Petit suisse aux fruits Brownie pépites de chocolat	Pêches au thon Langue tomate Monts verts* <b>Semoule Bio</b> <b>Yaourt bio du Paupiquet</b> Sablé maison	Choux blancs et <b>carottes Bio</b> Gratin de pommes de terre Bio A la dauphinoise Brie Clémentine
<b>lundi 29 janvier 2024</b>	<b>mardi 30 janvier 2024</b>	<b>mercredi 31 janvier 2024</b>	<b>jeudi 1 février 2024</b>	<b>vendredi 2 février 2024</b>
Velouté de poireaux et P de T <b>Lentilles Bio et carottes Bio**</b> Saint nectaire laitier Poire conférence	Taboulé de légumes Chipolatas Monts verts* <b>Torsades complètes Bio</b> Bûche du pilat Clémentine	Velouté de légumes Raclette** Pommes de terre et charcuterie Clémentine	<b>PAIN BIO POUR TOUS</b> Salade verte noix et mimolette Sauté de veau Monts verts* <b>Haricots verts Bio</b> <b>lait Bio aromatisé</b> Galette frangipane maison	<b>Carottes Bio</b> Filet de poisson frais du jour** <b>Riz pilaf de Camargue IGP</b> <b>Flan chocolat Bio</b>
<b>lundi 5 février 2024</b>	<b>mardi 6 février 2024</b>	<b>mercredi 7 février 2024</b>	<b>jeudi 8 février 2024</b>	<b>vendredi 9 février 2024</b>
Potage Saint Germain Sauté de bœuf Monts verts* <b>Carottes Bio vapeur</b> Camembert Clémentine	<b>Betteraves rouges Bio et maïs</b> Crôte au thon* Salade verte <b>Fromage blanc Bio Paupiquet</b>	Macédoinee de légumes mayo Chili con carné* <b>Riz de Camargue IGP</b> Fromage à la coupe Banane	Salade verte croûtons et cantal Cœur de merlu**** citroné <b>Purée de p de terre Bio</b> Oeuf au lait maison	<b>Coquillettes Bio</b> sauce cocktail Poulet fermier de Rouzède* <b>Choux fleurs gratinés Bio</b> Fromage à la coupe Orange en tranche

\*Origine Montbron et ses environs

\*\*Origine France

\*\*\*Origine UE

\*\*\*\*Origine Atlantique nord



**MENUS POUR LA CÉLÉBRATION SAISONNIÈRE CENTRE DE LOISIRS LES MERCREDIS EN GRIS**

lundi 8 janvier 2024	mardi 9 janvier 2024	mercredi 10 janvier 2024	jeudi 11 janvier 2024	vendredi 12 janvier 2024
Velouté de tomates Nuggets de blé** <b>Haricots verts Bio</b> Petit suisse sucré Clémentine	<b>Dés de betteraves Bio</b> Tartiflette maison Au jambon et lardons <b>Yaourt bio au sucre de canne</b>	Salade verte composée Escalope cordon bleu Petits pois carottes Crème anglaise Galette frangipane maison	<b>Carottes rapées Bio</b> Saucisse à l'ancienne Monts verts* Pâtes cellentani Comté à la coupe <b>Pomme bio du limousin</b>	Salade piemontaise au thon Tortillas endives et emmental** <b>Yaourt Bio Paupiquet</b> Orange en tranche
lundi 15 janvier 2024	mardi 16 janvier 2024	mercredi 17 janvier 2024	jeudi 18 janvier 2024	vendredi 19 janvier 2024
<b>Crème de carottes Bio</b> Lasagne à la bolognaise** <b>Flan vanille bio</b> Poire conférence	Endives batavia noix et thon Blanquette de veau Monts verts* <b>Coquillettes Bio</b> Petit suisse sucré Clémentine	<b>Carottes rapées Bio</b> Croûte au thon* Salade verte Fromage blanc sucré	<b>PAIN BIO POUR TOUS</b> Taboulé aux agrumes <b>Choux fleurs Bio</b> gratinés Et fondue de poireaux Mousse au chocolat	Salade verte et <b>pommes Bio</b> Poisson frais du jour** P de terre persillées <b>Lait aromatisé Bio</b> Clémentine
lundi 22 janvier 2024	mardi 23 janvier 2024	mercredi 24 janvier 2024	jeudi 25 janvier 2024	vendredi 26 janvier 2024
Velouté de choux fleurs Emincé de poulet <b>Riz de camargue IGP</b> Crème dessert au caramel <b>Pomme bio du limousin</b>	Œuf dur sur lit de macedoine Tarte au saumon et poireaux* Salade verte et mimolette Banane	Duo endives et mâche au surimi Cœur de filet de merlu**** <b>Haricots verts bio</b> Petit suisse aux fruits Brownie pépites de chocolat	Pêches au thon Langue tomate Monts verts* <b>Semoule Bio</b> <b>Yaourt bio du Paupiquet</b> Sablé maison	Choux blancs et <b>carottes Bio</b> Gratin de pommes de terre Bio A la dauphinoise Brie Clémentine
lundi 29 janvier 2024	mardi 30 janvier 2024	mercredi 31 janvier 2024	jeudi 1 février 2024	vendredi 2 février 2024
Velouté de poireaux et P de T <b>Lentilles Bio et carottes Bio**</b> Saint nectaire laitier Poire conférence	Taboulé de légumes Chipolatas Monts verts* <b>Torsades complètes Bio</b> Bûche du pilat Clémentine	Velouté de légumes Raclette** Pommes de terre et charcuterie Clémentine	<b>PAIN BIO POUR TOUS</b> Salade verte noix et mimolette Sauté de veau Monts verts* <b>Haricots verts Bio</b> <b>lait Bio aromatisé</b> Galette frangipane maison	<b>Carottes Bio</b> Filet de poisson frais du jour** <b>Riz pilaf de Camargue IGP</b> <b>Flan chocolat Bio</b>
lundi 5 février 2024	mardi 6 février 2024	mercredi 7 février 2024	jeudi 8 février 2024	vendredi 9 février 2024
Potage Saint Germain Sauté de bœuf Monts verts* <b>Carottes Bio vapeur</b> Camembert Clémentine	<b>Betteraves rouges Bio et maïs</b> Crôte au thon* Salade verte <b>Fromage blanc Bio Paupiquet</b>	Macédoinee de légumes mayo Chili con carné* <b>Riz de Camargue IGP</b> Fromage à la coupe Banane	Salade verte croûtons et cantal Cœur de merlu**** citroné <b>Purée de p de terre Bio</b> Oeuf au lait maison	<b>Coquillettes Bio</b> sauce cocktail Poulet fermier de Rouzède* <b>Choux fleurs gratinés Bio</b> Fromage à la coupe Orange en tranche

\*Origine Montbron et ses environs

\*\*Origine France

\*\*\*Origine UE

\*\*\*\*Origine Atlantique nord



**MENUS POUR LA CÉLÉBRATION SAISONNIÈRE CENTRE DE LOISIRS LES MERCREDIS EN GRIS**

<b>lundi 8 janvier 2024</b>	<b>mardi 9 janvier 2024</b>	<b>mercredi 10 janvier 2024</b>	<b>jeudi 11 janvier 2024</b>	<b>vendredi 12 janvier 2024</b>
Velouté de tomates Nuggets de blé** <b>Haricots verts Bio</b> Petit suisse sucré Clémentine	<b>Dés de betteraves Bio</b> Tartiflette maison Au jambon et lardons <b>Yaourt bio au sucre de canne</b>	Salade verte composée Escalope cordon bleu Petits pois carottes Crème anglaise Galette frangipane maison	<b>Carottes rapées Bio</b> Saucisse à l'ancienne Monts verts* Pâtes cellentani Comté à la coupe <b>Pomme bio du limousin</b>	Salade piemontaise au thon Tortillas endives et emmental** <b>Yaourt Bio Paupiquet</b> Orange en tranche
<b>lundi 15 janvier 2024</b>	<b>mardi 16 janvier 2024</b>	<b>mercredi 17 janvier 2024</b>	<b>jeudi 18 janvier 2024</b>	<b>vendredi 19 janvier 2024</b>
<b>Crème de carottes Bio</b> Lasagne à la bolognaise** <b>Flan vanille bio</b> Poire conférence	Endives batavia noix et thon Blanquette de veau Monts verts* <b>Coquillettes Bio</b> Petit suisse sucré Clémentine	<b>Carottes rapées Bio</b> Croûte au thon* Salade verte Fromage blanc sucré	<b>PAIN BIO POUR TOUS</b> Taboulé aux agrumes <b>Choux fleurs Bio</b> gratinés Et fondue de poireaux Mousse au chocolat	Salade verte et <b>pommes Bio</b> Poisson frais du jour** P de terre persillées <b>Lait aromatisé Bio</b> Clémentine
<b>lundi 22 janvier 2024</b>	<b>mardi 23 janvier 2024</b>	<b>mercredi 24 janvier 2024</b>	<b>jeudi 25 janvier 2024</b>	<b>vendredi 26 janvier 2024</b>
Velouté de choux fleurs Emincé de poulet <b>Riz de camargue IGP</b> Crème dessert au caramel <b>Pomme bio du limousin</b>	Œuf dur sur lit de macedoine Tarte au saumon et poireaux* Salade verte et mimolette Banane	Duo endives et mâche au surimi Cœur de filet de merlu**** <b>Haricots verts bio</b> Petit suisse aux fruits Brownie pépites de chocolat	Pêches au thon Langue tomate Monts verts* <b>Semoule Bio</b> <b>Yaourt bio du Paupiquet</b> Sablé maison	Choux blancs et <b>carottes Bio</b> Gratin de pommes de terre Bio A la dauphinoise Brie Clémentine
<b>lundi 29 janvier 2024</b>	<b>mardi 30 janvier 2024</b>	<b>mercredi 31 janvier 2024</b>	<b>jeudi 1 février 2024</b>	<b>vendredi 2 février 2024</b>
Velouté de poireaux et P de T <b>Lentilles Bio et carottes Bio**</b> Saint nectaire laitier Poire conférence	Taboulé de légumes Chipolatas Monts verts* <b>Torsades complètes Bio</b> Bûche du pilat Clémentine	Velouté de légumes Raclette** Pommes de terre et charcuterie Clémentine	<b>PAIN BIO POUR TOUS</b> Salade verte noix et mimolette Sauté de veau Monts verts* <b>Haricots verts Bio</b> <b>lait Bio aromatisé</b> Galette frangipane maison	<b>Carottes Bio</b> Filet de poisson frais du jour** <b>Riz pilaf de Camargue IGP</b> <b>Flan chocolat Bio</b>
<b>lundi 5 février 2024</b>	<b>mardi 6 février 2024</b>	<b>mercredi 7 février 2024</b>	<b>jeudi 8 février 2024</b>	<b>vendredi 9 février 2024</b>
Potage Saint Germain Sauté de bœuf Monts verts* <b>Carottes Bio vapeur</b> Camembert Clémentine	<b>Betteraves rouges Bio et maïs</b> Crôte au thon* Salade verte <b>Fromage blanc Bio Paupiquet</b>	Macédoinee de légumes mayo Chili con carné* <b>Riz de Camargue IGP</b> Fromage à la coupe Banane	Salade verte croûtons et cantal Cœur de merlu**** citroné <b>Purée de p de terre Bio</b> Oeuf au lait maison	<b>Coquillettes Bio</b> sauce cocktail Poulet fermier de Rouzède* <b>Choux fleurs gratinés Bio</b> Fromage à la coupe Orange en tranche

\*Origine Montbron et ses environs

\*\*Origine France

\*\*\*Origine UE

\*\*\*\*Origine Atlantique nord



**MENUS POUR LA CÉLÉBRATION SAISONNIÈRE CENTRE DE LOISIRS LES MERCREDIS EN GRIS**

<b>lundi 8 janvier 2024</b>	<b>mardi 9 janvier 2024</b>	<b>mercredi 10 janvier 2024</b>	<b>jeudi 11 janvier 2024</b>	<b>vendredi 12 janvier 2024</b>
Velouté de tomates Nuggets de blé** <b>Haricots verts Bio</b> Petit suisse sucré Clémentine	<b>Dés de betteraves Bio</b> Tartiflette maison Au jambon et lardons <b>Yaourt bio au sucre de canne</b>	Salade verte composée Escalope cordon bleu Petits pois carottes Crème anglaise Galette frangipane maison	<b>Carottes rapées Bio</b> Saucisse à l'ancienne Monts verts* Pâtes cellentani Comté à la coupe <b>Pomme bio du limousin</b>	Salade piemontaise au thon Tortillas endives et emmental** <b>Yaourt Bio Paupiquet</b> Orange en tranche
<b>lundi 15 janvier 2024</b>	<b>mardi 16 janvier 2024</b>	<b>mercredi 17 janvier 2024</b>	<b>jeudi 18 janvier 2024</b>	<b>vendredi 19 janvier 2024</b>
<b>Crème de carottes Bio</b> Lasagne à la bolognaise** <b>Flan vanille bio</b> Poire conférence	Endives batavia noix et thon Blanquette de veau Monts verts* <b>Coquillettes Bio</b> Petit suisse sucré Clémentine	<b>Carottes rapées Bio</b> Croûte au thon* Salade verte Fromage blanc sucré	<b>PAIN BIO POUR TOUS</b> Taboulé aux agrumes <b>Choux fleurs Bio</b> gratinés Et fondue de poireaux Mousse au chocolat	Salade verte et <b>pommes Bio</b> Poisson frais du jour** P de terre persillées <b>Lait aromatisé Bio</b> Clémentine
<b>lundi 22 janvier 2024</b>	<b>mardi 23 janvier 2024</b>	<b>mercredi 24 janvier 2024</b>	<b>jeudi 25 janvier 2024</b>	<b>vendredi 26 janvier 2024</b>
Velouté de choux fleurs Emincé de poulet <b>Riz de camargue IGP</b> Crème dessert au caramel <b>Pomme bio du limousin</b>	Œuf dur sur lit de macedoine Tarte au saumon et poireaux* Salade verte et mimolette Banane	Duo endives et mâche au surimi Cœur de filet de merlu**** <b>Haricots verts bio</b> Petit suisse aux fruits Brownie pépites de chocolat	Pêches au thon Langue tomate Monts verts* <b>Semoule Bio</b> <b>Yaourt bio du Paupiquet</b> Sablé maison	Choux blancs et <b>carottes Bio</b> Gratin de pommes de terre Bio A la dauphinoise Brie Clémentine
<b>lundi 29 janvier 2024</b>	<b>mardi 30 janvier 2024</b>	<b>mercredi 31 janvier 2024</b>	<b>jeudi 1 février 2024</b>	<b>vendredi 2 février 2024</b>
Velouté de poireaux et P de T <b>Lentilles Bio et carottes Bio**</b> Saint nectaire laitier Poire conférence	Taboulé de légumes Chipolatas Monts verts* <b>Torsades complètes Bio</b> Bûche du pilat Clémentine	Velouté de légumes Raclette** Pommes de terre et charcuterie Clémentine	<b>PAIN BIO POUR TOUS</b> Salade verte noix et mimolette Sauté de veau Monts verts* <b>Haricots verts Bio</b> <b>lait Bio aromatisé</b> Galette frangipane maison	<b>Carottes Bio</b> Filet de poisson frais du jour** <b>Riz pilaf de Camargue IGP</b> <b>Flan chocolat Bio</b>
<b>lundi 5 février 2024</b>	<b>mardi 6 février 2024</b>	<b>mercredi 7 février 2024</b>	<b>jeudi 8 février 2024</b>	<b>vendredi 9 février 2024</b>
Potage Saint Germain Sauté de bœuf Monts verts* <b>Carottes Bio vapeur</b> Camembert Clémentine	<b>Betteraves rouges Bio et maïs</b> Crôte au thon* Salade verte <b>Fromage blanc Bio Paupiquet</b>	Macédoinee de légumes mayo Chili con carné* <b>Riz de Camargue IGP</b> Fromage à la coupe Banane	Salade verte croûtons et cantal Cœur de merlu**** citroné <b>Purée de p de terre Bio</b> Oeuf au lait maison	<b>Coquillettes Bio</b> sauce cocktail Poulet fermier de Rouzède* <b>Choux fleurs gratinés Bio</b> Fromage à la coupe Orange en tranche

\*Origine Montbron et ses environs

\*\*Origine France

\*\*\*Origine UE

\*\*\*\*Origine Atlantique nord





**MENUS POUR LA CÉLÉBRATION SAISONNIÈRE CENTRE DE LOISIRS LES MERCREDIS EN GRIS**

lundi 8 janvier 2024	mardi 9 janvier 2024	mercredi 10 janvier 2024	jeudi 11 janvier 2024	vendredi 12 janvier 2024
Velouté de tomates Nuggets de blé** <b>Haricots verts Bio</b> Petit suisse sucré Clémentine	<b>Dés de betteraves Bio</b> Tartiflette maison Au jambon et lardons <b>Yaourt bio au sucre de canne</b>	Salade verte composée Escalope cordon bleu Petits pois carottes Crème anglaise Galette frangipane maison	<b>Carottes rapées Bio</b> Saucisse à l'ancienne Monts verts* Pâtes cellentani Comté à la coupe <b>Pomme bio du limousin</b>	Salade piemontaise au thon Tortillas endives et emmental** <b>Yaourt Bio Paupiquet</b> Orange en tranche
lundi 15 janvier 2024	mardi 16 janvier 2024	mercredi 17 janvier 2024	jeudi 18 janvier 2024	vendredi 19 janvier 2024
<b>Crème de carottes Bio</b> Lasagne à la bolognaise** <b>Flan vanille bio</b> Poire conférence	Endives batavia noix et thon Blanquette de veau Monts verts* <b>Coquillettes Bio</b> Petit suisse sucré Clémentine	<b>Carottes rapées Bio</b> Croûte au thon* Salade verte Fromage blanc sucré	<b>PAIN BIO POUR TOUS</b> Taboulé aux agrumes <b>Choux fleurs Bio</b> gratinés Et fondue de poireaux Mousse au chocolat	Salade verte et <b>pommes Bio</b> Poisson frais du jour** P de terre persillées <b>Lait aromatisé Bio</b> Clémentine
lundi 22 janvier 2024	mardi 23 janvier 2024	mercredi 24 janvier 2024	jeudi 25 janvier 2024	vendredi 26 janvier 2024
Velouté de choux fleurs Emincé de poulet <b>Riz de camargue IGP</b> Crème dessert au caramel <b>Pomme bio du limousin</b>	Œuf dur sur lit de macedoine Tarte au saumon et poireaux* Salade verte et mimolette Banane	Duo endives et mâche au surimi Cœur de filet de merlu**** <b>Haricots verts bio</b> Petit suisse aux fruits Brownie pépites de chocolat	Pêches au thon Langue tomate Monts verts* <b>Semoule Bio</b> <b>Yaourt bio du Paupiquet</b> Sablé maison	Choux blancs et <b>carottes Bio</b> Gratin de pommes de terre Bio A la dauphinoise Brie Clémentine
lundi 29 janvier 2024	mardi 30 janvier 2024	mercredi 31 janvier 2024	jeudi 1 février 2024	vendredi 2 février 2024
Velouté de poireaux et P de T <b>Lentilles Bio et carottes Bio**</b> Saint nectaire laitier Poire conférence	Taboulé de légumes Chipolatas Monts verts* <b>Torsades complètes Bio</b> Bûche du pilat Clémentine	Velouté de légumes Raclette** Pommes de terre et charcuterie Clémentine	<b>PAIN BIO POUR TOUS</b> Salade verte noix et mimolette Sauté de veau Monts verts* <b>Haricots verts Bio</b> <b>lait Bio aromatisé</b> Galette frangipane maison	<b>Carottes Bio</b> Filet de poisson frais du jour** <b>Riz pilaf de Camargue IGP</b> <b>Flan chocolat Bio</b>
lundi 5 février 2024	mardi 6 février 2024	mercredi 7 février 2024	jeudi 8 février 2024	vendredi 9 février 2024
Potage Saint Germain Sauté de bœuf Monts verts* <b>Carottes Bio vapeur</b> Camembert Clémentine	<b>Betteraves rouges Bio et maïs</b> Crôte au thon* Salade verte <b>Fromage blanc Bio Paupiquet</b>	Macédoinee de légumes mayo Chili con carné* <b>Riz de Camargue IGP</b> Fromage à la coupe Banane	Salade verte croûtons et cantal Cœur de merlu**** citroné <b>Purée de p de terre Bio</b> Oeuf au lait maison	<b>Coquillettes Bio</b> sauce cocktail Poulet fermier de Rouzède* <b>Choux fleurs gratinés Bio</b> Fromage à la coupe Orange en tranche

\*Origine Montbron et ses environs

\*\*Origine France

\*\*\*Origine UE

\*\*\*\*Origine Atlantique nord



**MENUS POUR LA CÉLÉBRATION SAISONNIÈRE CENTRE DE LOISIRS LES MERCREDIS EN GRIS**

<b>lundi 8 janvier 2024</b>	<b>mardi 9 janvier 2024</b>	<b>mercredi 10 janvier 2024</b>	<b>jeudi 11 janvier 2024</b>	<b>vendredi 12 janvier 2024</b>
Velouté de tomates Nuggets de blé** <b>Haricots verts Bio</b> Petit suisse sucré Clémentine	<b>Dés de betteraves Bio</b> Tartiflette maison Au jambon et lardons <b>Yaourt bio au sucre de canne</b>	Salade verte composée Escalope cordon bleu Petits pois carottes Crème anglaise Galette frangipane maison	<b>Carottes rapées Bio</b> Saucisse à l'ancienne Monts verts* Pâtes cellentani Comté à la coupe <b>Pomme bio du limousin</b>	Salade piemontaise au thon Tortillas endives et emmental** <b>Yaourt Bio Paupiquet</b> Orange en tranche
<b>lundi 15 janvier 2024</b>	<b>mardi 16 janvier 2024</b>	<b>mercredi 17 janvier 2024</b>	<b>jeudi 18 janvier 2024</b>	<b>vendredi 19 janvier 2024</b>
<b>Crème de carottes Bio</b> Lasagne à la bolognaise** <b>Flan vanille bio</b> Poire conférence	Endives batavia noix et thon Blanquette de veau Monts verts* <b>Coquillettes Bio</b> Petit suisse sucré Clémentine	<b>Carottes rapées Bio</b> Croûte au thon* Salade verte Fromage blanc sucré	<b>PAIN BIO POUR TOUS</b> Taboulé aux agrumes <b>Choux fleurs Bio</b> gratinés Et fondue de poireaux Mousse au chocolat	Salade verte et <b>pommes Bio</b> Poisson frais du jour** P de terre persillées <b>Lait aromatisé Bio</b> Clémentine
<b>lundi 22 janvier 2024</b>	<b>mardi 23 janvier 2024</b>	<b>mercredi 24 janvier 2024</b>	<b>jeudi 25 janvier 2024</b>	<b>vendredi 26 janvier 2024</b>
Velouté de choux fleurs Emincé de poulet <b>Riz de camargue IGP</b> Crème dessert au caramel <b>Pomme bio du limousin</b>	Œuf dur sur lit de macedoine Tarte au saumon et poireaux* Salade verte et mimolette Banane	Duo endives et mâche au surimi Cœur de filet de merlu**** <b>Haricots verts bio</b> Petit suisse aux fruits Brownie pépites de chocolat	Pêches au thon Langue tomate Monts verts* <b>Semoule Bio</b> <b>Yaourt bio du Paupiquet</b> Sablé maison	Choux blancs et <b>carottes Bio</b> Gratin de pommes de terre Bio A la dauphinoise Brie Clémentine
<b>lundi 29 janvier 2024</b>	<b>mardi 30 janvier 2024</b>	<b>mercredi 31 janvier 2024</b>	<b>jeudi 1 février 2024</b>	<b>vendredi 2 février 2024</b>
Velouté de poireaux et P de T <b>Lentilles Bio et carottes Bio**</b> Saint nectaire laitier Poire conférence	Taboulé de légumes Chipolatas Monts verts* <b>Torsades complètes Bio</b> Bûche du pilat Clémentine	Velouté de légumes Raclette** Pommes de terre et charcuterie Clémentine	<b>PAIN BIO POUR TOUS</b> Salade verte noix et mimolette Sauté de veau Monts verts* <b>Haricots verts Bio</b> <b>lait Bio aromatisé</b> Galette frangipane maison	<b>Carottes Bio</b> Filet de poisson frais du jour** <b>Riz pilaf de Camargue IGP</b> <b>Flan chocolat Bio</b>
<b>lundi 5 février 2024</b>	<b>mardi 6 février 2024</b>	<b>mercredi 7 février 2024</b>	<b>jeudi 8 février 2024</b>	<b>vendredi 9 février 2024</b>
Potage Saint Germain Sauté de bœuf Monts verts* <b>Carottes Bio vapeur</b> Camembert Clémentine	<b>Betteraves rouges Bio et maïs</b> Crôte au thon* Salade verte <b>Fromage blanc Bio Paupiquet</b>	Macédoinee de légumes mayo Chili con carné* <b>Riz de Camargue IGP</b> Fromage à la coupe Banane	Salade verte croûtons et cantal Cœur de merlu**** citroné <b>Purée de p de terre Bio</b> Oeuf au lait maison	<b>Coquillettes Bio</b> sauce cocktail Poulet fermier de Rouzède* <b>Choux fleurs gratinés Bio</b> Fromage à la coupe Orange en tranche

\*Origine Montbron et ses environs

\*\*Origine France

\*\*\*Origine UE

\*\*\*\*Origine Atlantique nord



**MENUS POUR LA CÉLÉBRATION SAISONNIÈRE CENTRE DE LOISIRS LES MERCREDIS EN GRIS**

lundi 8 janvier 2024	mardi 9 janvier 2024	mercredi 10 janvier 2024	jeudi 11 janvier 2024	vendredi 12 janvier 2024
Velouté de tomates Nuggets de blé** <b>Haricots verts Bio</b> Petit suisse sucré Clémentine	<b>Dés de betteraves Bio</b> Tartiflette maison Au jambon et lardons <b>Yaourt bio au sucre de canne</b>	Salade verte composée Escalope cordon bleu Petits pois carottes Crème anglaise Galette frangipane maison	<b>Carottes rapées Bio</b> Saucisse à l'ancienne Monts verts* Pâtes cellentani Comté à la coupe <b>Pomme bio du limousin</b>	Salade piemontaise au thon Tortillas endives et emmental** <b>Yaourt Bio Paupiquet</b> Orange en tranche
lundi 15 janvier 2024	mardi 16 janvier 2024	mercredi 17 janvier 2024	jeudi 18 janvier 2024	vendredi 19 janvier 2024
<b>Crème de carottes Bio</b> Lasagne à la bolognaise** <b>Flan vanille bio</b> Poire conférence	Endives batavia noix et thon Blanquette de veau Monts verts* <b>Coquillettes Bio</b> Petit suisse sucré Clémentine	<b>Carottes rapées Bio</b> Croûte au thon* Salade verte Fromage blanc sucré	<b>PAIN BIO POUR TOUS</b> Taboulé aux agrumes <b>Choux fleurs Bio</b> gratinés Et fondue de poireaux Mousse au chocolat	Salade verte et <b>pommes Bio</b> Poisson frais du jour** P de terre persillées <b>Lait aromatisé Bio</b> Clémentine
lundi 22 janvier 2024	mardi 23 janvier 2024	mercredi 24 janvier 2024	jeudi 25 janvier 2024	vendredi 26 janvier 2024
Velouté de choux fleurs Emincé de poulet <b>Riz de camargue IGP</b> Crème dessert au caramel <b>Pomme bio du limousin</b>	Œuf dur sur lit de macedoine Tarte au saumon et poireaux* Salade verte et mimolette Banane	Duo endives et mâche au surimi Cœur de filet de merlu**** <b>Haricots verts bio</b> Petit suisse aux fruits Brownie pépites de chocolat	Pêches au thon Langue tomate Monts verts* <b>Semoule Bio</b> <b>Yaourt bio du Paupiquet</b> Sablé maison	Choux blancs et <b>carottes Bio</b> Gratin de pommes de terre Bio A la dauphinoise Brie Clémentine
lundi 29 janvier 2024	mardi 30 janvier 2024	mercredi 31 janvier 2024	jeudi 1 février 2024	vendredi 2 février 2024
Velouté de poireaux et P de T <b>Lentilles Bio et carottes Bio**</b> Saint nectaire laitier Poire conférence	Taboulé de légumes Chipolatas Monts verts* <b>Torsades complètes Bio</b> Bûche du pilat Clémentine	Velouté de légumes Raclette** Pommes de terre et charcuterie Clémentine	<b>PAIN BIO POUR TOUS</b> Salade verte noix et mimolette Sauté de veau Monts verts* <b>Haricots verts Bio</b> <b>lait Bio aromatisé</b> Galette frangipane maison	<b>Carottes Bio</b> Filet de poisson frais du jour** <b>Riz pilaf de Camargue IGP</b> <b>Flan chocolat Bio</b>
lundi 5 février 2024	mardi 6 février 2024	mercredi 7 février 2024	jeudi 8 février 2024	vendredi 9 février 2024
Potage Saint Germain Sauté de bœuf Monts verts* <b>Carottes Bio vapeur</b> Camembert Clémentine	<b>Betteraves rouges Bio et maïs</b> Crôte au thon* Salade verte <b>Fromage blanc Bio Paupiquet</b>	Macédoinee de légumes mayo Chili con carné* <b>Riz de Camargue IGP</b> Fromage à la coupe Banane	Salade verte croûtons et cantal Cœur de merlu**** citroné <b>Purée de p de terre Bio</b> Oeuf au lait maison	<b>Coquillettes Bio</b> sauce cocktail Poulet fermier de Rouzède* <b>Choux fleurs gratinés Bio</b> Fromage à la coupe Orange en tranche

\*Origine Montbron et ses environs

\*\*Origine France

\*\*\*Origine UE

\*\*\*\*Origine Atlantique nord



**MENUS POUR LA CÉLÉBRATION SAISONNIÈRE CENTRE DE LOISIRS LES MERCREDIS EN GRIS**

<b>lundi 8 janvier 2024</b>	<b>mardi 9 janvier 2024</b>	<b>mercredi 10 janvier 2024</b>	<b>jeudi 11 janvier 2024</b>	<b>vendredi 12 janvier 2024</b>
Velouté de tomates Nuggets de blé** <b>Haricots verts Bio</b> Petit suisse sucré Clémentine	<b>Dés de betteraves Bio</b> Tartiflette maison Au jambon et lardons <b>Yaourt bio au sucre de canne</b>	Salade verte composée Escalope cordon bleu Petits pois carottes Crème anglaise Galette frangipane maison	<b>Carottes rapées Bio</b> Saucisse à l'ancienne Monts verts* Pâtes cellentani Comté à la coupe <b>Pomme bio du limousin</b>	Salade piemontaise au thon Tortillas endives et emmental** <b>Yaourt Bio Paupiquet</b> Orange en tranche
<b>lundi 15 janvier 2024</b>	<b>mardi 16 janvier 2024</b>	<b>mercredi 17 janvier 2024</b>	<b>jeudi 18 janvier 2024</b>	<b>vendredi 19 janvier 2024</b>
<b>Crème de carottes Bio</b> Lasagne à la bolognaise** <b>Flan vanille bio</b> Poire conférence	Endives batavia noix et thon Blanquette de veau Monts verts* <b>Coquillettes Bio</b> Petit suisse sucré Clémentine	<b>Carottes rapées Bio</b> Croûte au thon* Salade verte Fromage blanc sucré	<b>PAIN BIO POUR TOUS</b> Taboulé aux agrumes <b>Choux fleurs Bio</b> gratinés Et fondue de poireaux Mousse au chocolat	Salade verte et <b>pommes Bio</b> Poisson frais du jour** P de terre persillées <b>Lait aromatisé Bio</b> Clémentine
<b>lundi 22 janvier 2024</b>	<b>mardi 23 janvier 2024</b>	<b>mercredi 24 janvier 2024</b>	<b>jeudi 25 janvier 2024</b>	<b>vendredi 26 janvier 2024</b>
Velouté de choux fleurs Emincé de poulet <b>Riz de camargue IGP</b> Crème dessert au caramel <b>Pomme bio du limousin</b>	Œuf dur sur lit de macedoine Tarte au saumon et poireaux* Salade verte et mimolette Banane	Duo endives et mâche au surimi Cœur de filet de merlu**** <b>Haricots verts bio</b> Petit suisse aux fruits Brownie pépites de chocolat	Pêches au thon Langue tomate Monts verts* <b>Semoule Bio</b> <b>Yaourt bio du Paupiquet</b> Sablé maison	Choux blancs et <b>carottes Bio</b> Gratin de pommes de terre Bio A la dauphinoise Brie Clémentine
<b>lundi 29 janvier 2024</b>	<b>mardi 30 janvier 2024</b>	<b>mercredi 31 janvier 2024</b>	<b>jeudi 1 février 2024</b>	<b>vendredi 2 février 2024</b>
Velouté de poireaux et P de T <b>Lentilles Bio et carottes Bio**</b> Saint nectaire laitier Poire conférence	Taboulé de légumes Chipolatas Monts verts* <b>Torsades complètes Bio</b> Bûche du pilat Clémentine	Velouté de légumes Raclette** Pommes de terre et charcuterie Clémentine	<b>PAIN BIO POUR TOUS</b> Salade verte noix et mimolette Sauté de veau Monts verts* <b>Haricots verts Bio</b> <b>lait Bio aromatisé</b> Galette frangipane maison	<b>Carottes Bio</b> Filet de poisson frais du jour** <b>Riz pilaf de Camargue IGP</b> <b>Flan chocolat Bio</b>
<b>lundi 5 février 2024</b>	<b>mardi 6 février 2024</b>	<b>mercredi 7 février 2024</b>	<b>jeudi 8 février 2024</b>	<b>vendredi 9 février 2024</b>
Potage Saint Germain Sauté de bœuf Monts verts* <b>Carottes Bio vapeur</b> Camembert Clémentine	<b>Betteraves rouges Bio et maïs</b> Crôte au thon* Salade verte <b>Fromage blanc Bio Paupiquet</b>	Macédoinee de légumes mayo Chili con carné* <b>Riz de Camargue IGP</b> Fromage à la coupe Banane	Salade verte croûtons et cantal Cœur de merlu**** citroné <b>Purée de p de terre Bio</b> Oeuf au lait maison	<b>Coquillettes Bio</b> sauce cocktail Poulet fermier de Rouzède* <b>Choux fleurs gratinés Bio</b> Fromage à la coupe Orange en tranche

\*Origine Montbron et ses environs

\*\*Origine France

\*\*\*Origine UE

\*\*\*\*Origine Atlantique nord