



MENUS POUR LA

ATION S

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** Haricots verts Bio Petit suisse sucré Clémentine	Dés de betteraves Bio Tartiflette maison Au jambon et lardons Yaourt bio au sucre de canne	Salade verte composée Escalope cordon bleu Petits pois carottes Crème anglaise Galette frangipane maison	Carottes rapées Bio Saucisse à l'ancienne Monts verts* Pâtes cellentani Comté à la coupe Pomme bio du limousin	Salade piemontaise au thon Tortillas endives et emmental** Yaourt Bio Paupiquet Orange en tranche
lundi 15 janvier 2024	mardi 16 janvier 2024	mercredi 17 janvier 2024	jeudi 18 jan	vendredi 19 janvier 2024
Crème de carottes Bio Lasagne à la bolognaise** Flan vanille bio Poire conférence	Endives batavia noix et thon Blanquette de veau Monts verts* Coquillettes Bio Petit suisse sucré Clémentine	Carottes rapées Bio Croûte au thon* Salade verte Fromage blanc sucré	PAIN BIO POUR TOUS Taboulé aux agrumes Choux fleurs Bio gratinés Et fondue de poireaux Mousse au chocolat	Salade verte et pommes Bio Poisson frais du jour** P de terre persillées Lait aromatisé Bio 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 Riz de camargue IGP Crème dessert au caramel Pomme bio du limousin	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**** Haricots verts bio Petit suisse aux fruits Brownie pépites de chocolat	Pêches au thon Langue tomate Monts verts* Semoule Bio Yaourt bio du Paupiquet Sablé maison	Choux blancs et carottes Bio 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 fév	vendredi 2 février 2024
Velouté de poireaux et P de T Lentilles Bio et carottes Bio** Saint nectaire laitier Poire conférence	Taboulé de légumes Chipolatas Monts verts* Torsades complètes Bio Bûche du pilat Clémentine	Velouté de légumes Raclette** Pommes de terre et charcuterie Clémentine	PAIN BIO POUR TOUS Salade verte noix et mimolette Sauté de veau Monts verts* Haricots verts Bio lait Bio aromatisé Galette frangipane maison	Carottes Bio Filet de poisson frais du jour** Riz pilaf de Camargue IGP Flan chocolat Bio
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* Carottes Bio vapeur Camembert Clémentine	Betteraves rouges Bio et maïs Crôte au thon* Salade verte Fromage blanc Bio Paupiquet	Macédoinee de légumes mayo Chili con carné* Riz de Camargue IGP Fromage à la coupe Banane	Salade verte croûtons et cantal Cœur de merlu**** citroné Purée de p de terre Bio Oeuf au lait maison	Coquillettes Bio sauce cocktail Poulet fermier de Rouzède* Choux fleurs gratinés Bio 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** Haricots verts Bio Petit suisse sucré Clémentine	Dés de betteraves Bio Tartiflette maison Au jambon et lardons Yaourt bio au sucre de canne	Salade verte composée Escalope cordon bleu Petits pois carottes Crème anglaise Galette frangipane maison	Carottes rapées Bio Saucisse à l'ancienne Monts verts* Pâtes cellentani Comté à la coupe Pomme bio du limousin	Salade piemontaise au thon Tortillas endives et emmental** Yaourt Bio Paupiquet Orange en tranche
lundi 15 janvier 2024	mardi 16 janvier 2024	mercredi 17 janvier 2024	jeudi 18 janvier 2024	vendredi 19 janvier 2024
Crème de carottes Bio Lasagne à la bolognaise** Flan vanille bio Poire conférence	Endives batavia noix et thon Blanquette de veau Monts verts* Coquillettes Bio Petit suisse sucré Clémentine	Carottes rapées Bio Croûte au thon* Salade verte Fromage blanc sucré	PAIN BIO POUR TOUS Taboulé aux agrumes Choux fleurs Bio gratinés Et fondue de poireaux Mousse au chocolat	Salade verte et pommes Bio Poisson frais du jour** P de terre persillées Lait aromatisé Bio 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 Riz de camargue IGP Crème dessert au caramel Pomme bio du limousin	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**** Haricots verts bio Petit suisse aux fruits Brownie pépites de chocolat	Pêches au thon Langue tomate Monts verts* Semoule Bio Yaourt bio du Paupiquet Sablé maison	Choux blancs et carottes Bio 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 Lentilles Bio et carottes Bio** Saint nectaire laitier Poire conférence	Taboulé de légumes Chipolatas Monts verts* Torsades complètes Bio Bûche du pilat Clémentine	Velouté de légumes Raclette** Pommes de terre et charcuterie Clémentine	PAIN BIO POUR TOUS Salade verte noix et mimolette Sauté de veau Monts verts* Haricots verts Bio lait Bio aromatisé Galette frangipane maison	Carottes Bio Filet de poisson frais du jour** Riz pilaf de Camargue IGP Flan chocolat Bio
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* Carottes Bio vapeur Camembert Clémentine	Betteraves rouges Bio et maïs Crôte au thon* Salade verte Fromage blanc Bio Paupiquet	Macédoinee de légumes mayo Chili con carné* Riz de Camargue IGP Fromage à la coupe Banane	Salade verte croûtons et cantal Cœur de merlu**** citroné Purée de p de terre Bio Oeuf au lait maison	Coquillettes Bio sauce cocktail Poulet fermier de Rouzède* Choux fleurs gratinés Bio 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** Haricots verts Bio Petit suisse sucré Clémentine	Dés de betteraves Bio Tartiflette maison Au jambon et lardons Yaourt bio au sucre de canne	Salade verte composée Escalope cordon bleu Petits pois carottes Crème anglaise Galette frangipane maison	Carottes rapées Bio Saucisse à l'ancienne Monts verts* Pâtes cellentani Comté à la coupe Pomme bio du limousin	Salade piemontaise au thon Tortillas endives et emmental** Yaourt Bio Paupiquet Orange en tranche
lundi 15 janvier 2024	mardi 16 janvier 2024	mercredi 17 janvier 2024	jeudi 18 janvier 2024	vendredi 19 janvier 2024
Crème de carottes Bio Lasagne à la bolognaise** Flan vanille bio Poire conférence	Endives batavia noix et thon Blanquette de veau Monts verts* Coquillettes Bio Petit suisse sucré Clémentine	Carottes rapées Bio Croûte au thon* Salade verte Fromage blanc sucré	PAIN BIO POUR TOUS Taboulé aux agrumes Choux fleurs Bio gratinés Et fondue de poireaux Mousse au chocolat	Salade verte et pommes Bio Poisson frais du jour** P de terre persillées Lait aromatisé Bio 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 Riz de camargue IGP Crème dessert au caramel Pomme bio du limousin	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**** Haricots verts bio Petit suisse aux fruits Brownie pépites de chocolat	Pêches au thon Langue tomate Monts verts* Semoule Bio Yaourt bio du Paupiquet Sablé maison	Choux blancs et carottes Bio 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 Lentilles Bio et carottes Bio** Saint nectaire laitier Poire conférence	Taboulé de légumes Chipolatas Monts verts* Torsades complètes Bio Bûche du pilat Clémentine	Velouté de légumes Raclette** Pommes de terre et charcuterie Clémentine	PAIN BIO POUR TOUS Salade verte noix et mimolette Sauté de veau Monts verts* Haricots verts Bio lait Bio aromatisé Galette frangipane maison	Carottes Bio Filet de poisson frais du jour** Riz pilaf de Camargue IGP Flan chocolat Bio
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* Carottes Bio vapeur Camembert Clémentine	Betteraves rouges Bio et maïs Crôte au thon* Salade verte Fromage blanc Bio Paupiquet	Macédoinee de légumes mayo Chili con carné* Riz de Camargue IGP Fromage à la coupe Banane	Salade verte croûtons et cantal Cœur de merlu**** citroné Purée de p de terre Bio Oeuf au lait maison	Coquillettes Bio sauce cocktail Poulet fermier de Rouzède* Choux fleurs gratinés Bio 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** Haricots verts Bio Petit suisse sucré Clémentine	Dés de betteraves Bio Tartiflette maison Au jambon et lardons Yaourt bio au sucre de canne	Salade verte composée Escalope cordon bleu Petits pois carottes Crème anglaise Galette frangipane maison	Carottes rapées Bio Saucisse à l'ancienne Monts verts* Pâtes cellentani Comté à la coupe Pomme bio du limousin	Salade piemontaise au thon Tortillas endives et emmental** Yaourt Bio Paupiquet Orange en tranche
lundi 15 janvier 2024	mardi 16 janvier 2024	mercredi 17 janvier 2024	jeudi 18 janvier 2024	vendredi 19 janvier 2024
Crème de carottes Bio Lasagne à la bolognaise** Flan vanille bio Poire conférence	Endives batavia noix et thon Blanquette de veau Monts verts* Coquillettes Bio Petit suisse sucré Clémentine	Carottes rapées Bio Croûte au thon* Salade verte Fromage blanc sucré	PAIN BIO POUR TOUS Taboulé aux agrumes Choux fleurs Bio gratinés Et fondue de poireaux Mousse au chocolat	Salade verte et pommes Bio Poisson frais du jour** P de terre persillées Lait aromatisé Bio 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 Riz de camargue IGP Crème dessert au caramel Pomme bio du limousin	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**** Haricots verts bio Petit suisse aux fruits Brownie pépites de chocolat	Pêches au thon Langue tomate Monts verts* Semoule Bio Yaourt bio du Paupiquet Sablé maison	Choux blancs et carottes Bio 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 Lentilles Bio et carottes Bio** Saint nectaire laitier Poire conférence	Taboulé de légumes Chipolatas Monts verts* Torsades complètes Bio Bûche du pilat Clémentine	Velouté de légumes Raclette** Pommes de terre et charcuterie Clémentine	PAIN BIO POUR TOUS Salade verte noix et mimolette Sauté de veau Monts verts* Haricots verts Bio lait Bio aromatisé Galette frangipane maison	Carottes Bio Filet de poisson frais du jour** Riz pilaf de Camargue IGP Flan chocolat Bio
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* Carottes Bio vapeur Camembert Clémentine	Betteraves rouges Bio et maïs Crôte au thon* Salade verte Fromage blanc Bio Paupiquet	Macédoinee de légumes mayo Chili con carné* Riz de Camargue IGP Fromage à la coupe Banane	Salade verte croûtons et cantal Cœur de merlu**** citroné Purée de p de terre Bio Oeuf au lait maison	Coquillettes Bio sauce cocktail Poulet fermier de Rouzède* Choux fleurs gratinés Bio 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** Haricots verts Bio Petit suisse sucré Clémentine	Dés de betteraves Bio Tartiflette maison Au jambon et lardons Yaourt bio au sucre de canne	Salade verte composée Escalope cordon bleu Petits pois carottes Crème anglaise Galette frangipane maison	Carottes rapées Bio Saucisse à l'ancienne Monts verts* Pâtes cellentani Comté à la coupe Pomme bio du limousin	Salade piemontaise au thon Tortillas endives et emmental** Yaourt Bio Paupiquet Orange en tranche
lundi 15 janvier 2024	mardi 16 janvier 2024	mercredi 17 janvier 2024	jeudi 18 janvier 2024	vendredi 19 janvier 2024
Crème de carottes Bio Lasagne à la bolognaise** Flan vanille bio Poire conférence	Endives batavia noix et thon Blanquette de veau Monts verts* Coquillettes Bio Petit suisse sucré Clémentine	Carottes rapées Bio Croûte au thon* Salade verte Fromage blanc sucré	PAIN BIO POUR TOUS Taboulé aux agrumes Choux fleurs Bio gratinés Et fondue de poireaux Mousse au chocolat	Salade verte et pommes Bio Poisson frais du jour** P de terre persillées Lait aromatisé Bio 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 Riz de camargue IGP Crème dessert au caramel Pomme bio du limousin	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**** Haricots verts bio Petit suisse aux fruits Brownie pépites de chocolat	Pêches au thon Langue tomate Monts verts* Semoule Bio Yaourt bio du Paupiquet Sablé maison	Choux blancs et carottes Bio 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 Lentilles Bio et carottes Bio** Saint nectaire laitier Poire conférence	Taboulé de légumes Chipolatas Monts verts* Torsades complètes Bio Bûche du pilat Clémentine	Velouté de légumes Raclette** Pommes de terre et charcuterie Clémentine	PAIN BIO POUR TOUS Salade verte noix et mimolette Sauté de veau Monts verts* Haricots verts Bio lait Bio aromatisé Galette frangipane maison	Carottes Bio Filet de poisson frais du jour** Riz pilaf de Camargue IGP Flan chocolat Bio
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* Carottes Bio vapeur Camembert Clémentine	Betteraves rouges Bio et maïs Crôute au thon* Salade verte Fromage blanc Bio Paupiquet	Macédoinee de légumes mayo Chili con carné* Riz de Camargue IGP Fromage à la coupe Banane	Salade verte croûtons et cantal Cœur de merlu**** citroné Purée de p de terre Bio Oeuf au lait maison	Coquillettes Bio sauce cocktail Poulet fermier de Rouzède* Choux fleurs gratinés Bio 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** Haricots verts Bio Petit suisse sucré Clémentine	Dés de betteraves Bio Tartiflette maison Au jambon et lardons Yaourt bio au sucre de canne	Salade verte composée Escalope cordon bleu Petits pois carottes Crème anglaise Galette frangipane maison	Carottes rapées Bio Saucisse à l'ancienne Monts verts* Pâtes cellentani Comté à la coupe Pomme bio du limousin	Salade piemontaise au thon Tortillas endives et emmental** Yaourt Bio Paupiquet Orange en tranche
lundi 15 janvier 2024	mardi 16 janvier 2024	mercredi 17 janvier 2024	jeudi 18 janvier 2024	vendredi 19 janvier 2024
Crème de carottes Bio Lasagne à la bolognaise** Flan vanille bio Poire conférence	Endives batavia noix et thon Blanquette de veau Monts verts* Coquillettes Bio Petit suisse sucré Clémentine	Carottes rapées Bio Croûte au thon* Salade verte Fromage blanc sucré	PAIN BIO POUR TOUS Taboulé aux agrumes Choux fleurs Bio gratinés Et fondue de poireaux Mousse au chocolat	Salade verte et pommes Bio Poisson frais du jour** P de terre persillées Lait aromatisé Bio 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 Riz de camargue IGP Crème dessert au caramel Pomme bio du limousin	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**** Haricots verts bio Petit suisse aux fruits Brownie pépites de chocolat	Pêches au thon Langue tomate Monts verts* Semoule Bio Yaourt bio du Paupiquet Sablé maison	Choux blancs et carottes Bio 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 Lentilles Bio et carottes Bio** Saint nectaire laitier Poire conférence	Taboulé de légumes Chipolatas Monts verts* Torsades complètes Bio Bûche du pilat Clémentine	Velouté de légumes Raclette** Pommes de terre et charcuterie Clémentine	PAIN BIO POUR TOUS Salade verte noix et mimolette Sauté de veau Monts verts* Haricots verts Bio lait Bio aromatisé Galette frangipane maison	Carottes Bio Filet de poisson frais du jour** Riz pilaf de Camargue IGP Flan chocolat Bio
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* Carottes Bio vapeur Camembert Clémentine	Betteraves rouges Bio et maïs Crôte au thon* Salade verte Fromage blanc Bio Paupiquet	Macédoinee de légumes mayo Chili con carné* Riz de Camargue IGP Fromage à la coupe Banane	Salade verte croûtons et cantal Cœur de merlu**** citroné Purée de p de terre Bio Oeuf au lait maison	Coquillettes Bio sauce cocktail Poulet fermier de Rouzède* Choux fleurs gratinés Bio 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** Haricots verts Bio Petit suisse sucré Clémentine	Dés de betteraves Bio Tartiflette maison Au jambon et lardons Yaourt bio au sucre de canne	Salade verte composée Escalope cordon bleu Petits pois carottes Crème anglaise Galette frangipane maison	Carottes rapées Bio Saucisse à l'ancienne Monts verts* Pâtes cellentani Comté à la coupe Pomme bio du limousin	Salade piemontaise au thon Tortillas endives et emmental** Yaourt Bio Paupiquet Orange en tranche
lundi 15 janvier 2024	mardi 16 janvier 2024	mercredi 17 janvier 2024	jeudi 18 janvier 2024	vendredi 19 janvier 2024
Crème de carottes Bio Lasagne à la bolognaise** Flan vanille bio Poire conférence	Endives batavia noix et thon Blanquette de veau Monts verts* Coquillettes Bio Petit suisse sucré Clémentine	Carottes rapées Bio Croûte au thon* Salade verte Fromage blanc sucré	PAIN BIO POUR TOUS Taboulé aux agrumes Choux fleurs Bio gratinés Et fondue de poireaux Mousse au chocolat	Salade verte et pommes Bio Poisson frais du jour** P de terre persillées Lait aromatisé Bio 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 Riz de camargue IGP Crème dessert au caramel Pomme bio du limousin	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**** Haricots verts bio Petit suisse aux fruits Brownie pépites de chocolat	Pêches au thon Langue tomate Monts verts* Semoule Bio Yaourt bio du Paupiquet Sablé maison	Choux blancs et carottes Bio 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 Lentilles Bio et carottes Bio** Saint nectaire laitier Poire conférence	Taboulé de légumes Chipolatas Monts verts* Torsades complètes Bio Bûche du pilat Clémentine	Velouté de légumes Raclette** Pommes de terre et charcuterie Clémentine	PAIN BIO POUR TOUS Salade verte noix et mimolette Sauté de veau Monts verts* Haricots verts Bio lait Bio aromatisé Galette frangipane maison	Carottes Bio Filet de poisson frais du jour** Riz pilaf de Camargue IGP Flan chocolat Bio
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* Carottes Bio vapeur Camembert Clémentine	Betteraves rouges Bio et maïs Crôte au thon* Salade verte Fromage blanc Bio Paupiquet	Macédoinee de légumes mayo Chili con carné* Riz de Camargue IGP Fromage à la coupe Banane	Salade verte croûtons et cantal Cœur de merlu**** citroné Purée de p de terre Bio Oeuf au lait maison	Coquillettes Bio sauce cocktail Poulet fermier de Rouzède* Choux fleurs gratinés Bio 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** Haricots verts Bio Petit suisse sucré Clémentine	Dés de betteraves Bio Tartiflette maison Au jambon et lardons Yaourt bio au sucre de canne	Salade verte composée Escalope cordon bleu Petits pois carottes Crème anglaise Galette frangipane maison	Carottes rapées Bio Saucisse à l'ancienne Monts verts* Pâtes cellentani Comté à la coupe Pomme bio du limousin	Salade piemontaise au thon Tortillas endives et emmental** Yaourt Bio Paupiquet Orange en tranche
lundi 15 janvier 2024	mardi 16 janvier 2024	mercredi 17 janvier 2024	jeudi 18 janvier 2024	vendredi 19 janvier 2024
Crème de carottes Bio Lasagne à la bolognaise** Flan vanille bio Poire conférence	Endives batavia noix et thon Blanquette de veau Monts verts* Coquillettes Bio Petit suisse sucré Clémentine	Carottes rapées Bio Croûte au thon* Salade verte Fromage blanc sucré	PAIN BIO POUR TOUS Taboulé aux agrumes Choux fleurs Bio gratinés Et fondue de poireaux Mousse au chocolat	Salade verte et pommes Bio Poisson frais du jour** P de terre persillées Lait aromatisé Bio 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 Riz de camargue IGP Crème dessert au caramel Pomme bio du limousin	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**** Haricots verts bio Petit suisse aux fruits Brownie pépites de chocolat	Pêches au thon Langue tomate Monts verts* Semoule Bio Yaourt bio du Paupiquet Sablé maison	Choux blancs et carottes Bio 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 Lentilles Bio et carottes Bio** Saint nectaire laitier Poire conférence	Taboulé de légumes Chipolatas Monts verts* Torsades complètes Bio Bûche du pilat Clémentine	Velouté de légumes Raclette** Pommes de terre et charcuterie Clémentine	PAIN BIO POUR TOUS Salade verte noix et mimolette Sauté de veau Monts verts* Haricots verts Bio lait Bio aromatisé Galette frangipane maison	Carottes Bio Filet de poisson frais du jour** Riz pilaf de Camargue IGP Flan chocolat Bio
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* Carottes Bio vapeur Camembert Clémentine	Betteraves rouges Bio et maïs Crôte au thon* Salade verte Fromage blanc Bio Paupiquet	Macédoinee de légumes mayo Chili con carné* Riz de Camargue IGP Fromage à la coupe Banane	Salade verte croûtons et cantal Cœur de merlu**** citroné Purée de p de terre Bio Oeuf au lait maison	Coquillettes Bio sauce cocktail Poulet fermier de Rouzède* Choux fleurs gratinés Bio 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** Haricots verts Bio Petit suisse sucré Clémentine	Dés de betteraves Bio Tartiflette maison Au jambon et lardons Yaourt bio au sucre de canne	Salade verte composée Escalope cordon bleu Petits pois carottes Crème anglaise Galette frangipane maison	Carottes rapées Bio Saucisse à l'ancienne Monts verts* Pâtes cellentani Comté à la coupe Pomme bio du limousin PAIN BIO POUR TOUS	Salade piemontaise au thon Tortillas endives et emmental** Yaourt Bio Paupiquet Orange en tranche
lundi 15 janvier 2024	mardi 16 janvier 2024	mercredi 17 janvier 2024	jeudi 18 janvier 2024	vendredi 19 janvier 2024
Crème de carottes Bio Lasagne à la bolognaise** Flan vanille bio Poire conférence	Endives batavia noix et thon Blanquette de veau Monts verts* Coquillettes Bio Petit suisse sucré Clémentine	Carottes rapées Bio Croûte au thon* Salade verte Fromage blanc sucré	Taboulé aux agrumes Choux fleurs Bio gratinés Et fondue de poireaux Mousse au chocolat	Salade verte et pommes Bio Poisson frais du jour** P de terre persillées Lait aromatisé Bio 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 Riz de camargue IGP Crème dessert au caramel Pomme bio du limousin	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**** Haricots verts bio Petit suisse aux fruits Brownie pépites de chocolat	Pêches au thon Langue tomate Monts verts* Semoule Bio Yaourt bio du Paupiquet Sablé maison	Choux blancs et carottes Bio 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 Lentilles Bio et carottes Bio** Saint nectaire laitier Poire conférence	Taboulé de légumes Chipolatas Monts verts* Torsades complètes Bio Bûche du pilat Clémentine	Velouté de légumes Raclette** Pommes de terre et charcuterie Clémentine	Salade verte noix et mimolette Sauté de veau Monts verts* Haricots verts Bio lait Bio aromatisé Galette frangipane maison	Carottes Bio Filet de poisson frais du jour** Riz pilaf de Camargue IGP Flan chocolat Bio
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* Carottes Bio vapeur Camembert Clémentine	Betteraves rouges Bio et maïs Crôte au thon* Salade verte Fromage blanc Bio Paupiquet	Macédoinee de légumes mayo Chili con carné* Riz de Camargue IGP Fromage à la coupe Banane	Salade verte croûtons et cantal Cœur de merlu**** citroné Purée de p de terre Bio Oeuf au lait maison	Coquillettes Bio sauce cocktail Poulet fermier de Rouzède* Choux fleurs gratinés Bio 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** Haricots verts Bio Petit suisse sucré Clémentine	Dés de betteraves Bio Tartiflette maison Au jambon et lardons Yaourt bio au sucre de canne	Salade verte composée Escalope cordon bleu Petits pois carottes Crème anglaise Galette frangipane maison	Carottes rapées Bio Saucisse à l'ancienne Monts verts* Pâtes cellentani Comté à la coupe Pomme bio du limousin	Salade piemontaise au thon Tortillas endives et emmental** Yaourt Bio Paupiquet Orange en tranche
lundi 15 janvier 2024	mardi 16 janvier 2024	mercredi 17 janvier 2024	jeudi 18 janvier 2024	vendredi 19 janvier 2024
Crème de carottes Bio Lasagne à la bolognaise** Flan vanille bio Poire conférence	Endives batavia noix et thon Blanquette de veau Monts verts* Coquillettes Bio Petit suisse sucré Clémentine	Carottes rapées Bio Croûte au thon* Salade verte Fromage blanc sucré	PAIN BIO POUR TOUS Taboulé aux agrumes Choux fleurs Bio gratinés Et fondue de poireaux Mousse au chocolat	Salade verte et pommes Bio Poisson frais du jour** P de terre persillées Lait aromatisé Bio 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 Riz de camargue IGP Crème dessert au caramel Pomme bio du limousin	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**** Haricots verts bio Petit suisse aux fruits Brownie pépites de chocolat	Pêches au thon Langue tomate Monts verts* Semoule Bio Yaourt bio du Paupiquet Sablé maison	Choux blancs et carottes Bio 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 Lentilles Bio et carottes Bio** Saint nectaire laitier Poire conférence	Taboulé de légumes Chipolatas Monts verts* Torsades complètes Bio Bûche du pilat Clémentine	Velouté de légumes Raclette** Pommes de terre et charcuterie Clémentine	PAIN BIO POUR TOUS Salade verte noix et mimolette Sauté de veau Monts verts* Haricots verts Bio lait Bio aromatisé Galette frangipane maison	Carottes Bio Filet de poisson frais du jour** Riz pilaf de Camargue IGP Flan chocolat Bio
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* Carottes Bio vapeur Camembert Clémentine	Betteraves rouges Bio et maïs Crôte au thon* Salade verte Fromage blanc Bio Paupiquet	Macédoinee de légumes mayo Chili con carné* Riz de Camargue IGP Fromage à la coupe Banane	Salade verte croûtons et cantal Cœur de merlu**** citroné Purée de p de terre Bio Oeuf au lait maison	Coquillettes Bio sauce cocktail Poulet fermier de Rouzède* Choux fleurs gratinés Bio 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** Haricots verts Bio Petit suisse sucré Clémentine	Dés de betteraves Bio Tartiflette maison Au jambon et lardons Yaourt bio au sucre de canne	Salade verte composée Escalope cordon bleu Petits pois carottes Crème anglaise Galette frangipane maison	Carottes rapées Bio Saucisse à l'ancienne Monts verts* Pâtes cellentani Comté à la coupe Pomme bio du limousin PAIN BIO POUR TOUS	Salade piemontaise au thon Tortillas endives et emmental** Yaourt Bio Paupiquet Orange en tranche
lundi 15 janvier 2024	mardi 16 janvier 2024	mercredi 17 janvier 2024	jeudi 18 janvier 2024	vendredi 19 janvier 2024
Crème de carottes Bio Lasagne à la bolognaise** Flan vanille bio Poire conférence	Endives batavia noix et thon Blanquette de veau Monts verts* Coquillettes Bio Petit suisse sucré Clémentine	Carottes rapées Bio Croûte au thon* Salade verte Fromage blanc sucré	Taboulé aux agrumes Choux fleurs Bio gratinés Et fondue de poireaux Mousse au chocolat	Salade verte et pommes Bio Poisson frais du jour** P de terre persillées Lait aromatisé Bio 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 Riz de camargue IGP Crème dessert au caramel Pomme bio du limousin	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**** Haricots verts bio Petit suisse aux fruits Brownie pépites de chocolat	Pêches au thon Langue tomate Monts verts* Semoule Bio Yaourt bio du Paupiquet Sablé maison	Choux blancs et carottes Bio 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 Lentilles Bio et carottes Bio** Saint nectaire laitier Poire conférence	Taboulé de légumes Chipolatas Monts verts* Torsades complètes Bio Bûche du pilat Clémentine	Velouté de légumes Raclette** Pommes de terre et charcuterie Clémentine	Salade verte noix et mimolette Sauté de veau Monts verts* Haricots verts Bio lait Bio aromatisé Galette frangipane maison	Carottes Bio Filet de poisson frais du jour** Riz pilaf de Camargue IGP Flan chocolat Bio
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* Carottes Bio vapeur Camembert Clémentine	Betteraves rouges Bio et maïs Crôte au thon* Salade verte Fromage blanc Bio Paupiquet	Macédoinee de légumes mayo Chili con carné* Riz de Camargue IGP Fromage à la coupe Banane	Salade verte croûtons et cantal Cœur de merlu**** citroné Purée de p de terre Bio Oeuf au lait maison	Coquillettes Bio sauce cocktail Poulet fermier de Rouzède* Choux fleurs gratinés Bio 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** Haricots verts Bio Petit suisse sucré Clémentine	Dés de betteraves Bio Tartiflette maison Au jambon et lardons Yaourt bio au sucre de canne	Salade verte composée Escalope cordon bleu Petits pois carottes Crème anglaise Galette frangipane maison	Carottes rapées Bio Saucisse à l'ancienne Monts verts* Pâtes cellentani Comté à la coupe Pomme bio du limousin	Salade piemontaise au thon Tortillas endives et emmental** Yaourt Bio Paupiquet Orange en tranche
lundi 15 janvier 2024	mardi 16 janvier 2024	mercredi 17 janvier 2024	jeudi 18 janvier 2024	vendredi 19 janvier 2024
Crème de carottes Bio Lasagne à la bolognaise** Flan vanille bio Poire conférence	Endives batavia noix et thon Blanquette de veau Monts verts* Coquillettes Bio Petit suisse sucré Clémentine	Carottes rapées Bio Croûte au thon* Salade verte Fromage blanc sucré	PAIN BIO POUR TOUS Taboulé aux agrumes Choux fleurs Bio gratinés Et fondue de poireaux Mousse au chocolat	Salade verte et pommes Bio Poisson frais du jour** P de terre persillées Lait aromatisé Bio 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 Riz de camargue IGP Crème dessert au caramel Pomme bio du limousin	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**** Haricots verts bio Petit suisse aux fruits Brownie pépites de chocolat	Pêches au thon Langue tomate Monts verts* Semoule Bio Yaourt bio du Paupiquet Sablé maison	Choux blancs et carottes Bio 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 Lentilles Bio et carottes Bio** Saint nectaire laitier Poire conférence	Taboulé de légumes Chipolatas Monts verts* Torsades complètes Bio Bûche du pilat Clémentine	Velouté de légumes Raclette** Pommes de terre et charcuterie Clémentine	PAIN BIO POUR TOUS Salade verte noix et mimolette Sauté de veau Monts verts* Haricots verts Bio lait Bio aromatisé Galette frangipane maison	Carottes Bio Filet de poisson frais du jour** Riz pilaf de Camargue IGP Flan chocolat Bio
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* Carottes Bio vapeur Camembert Clémentine	Betteraves rouges Bio et maïs Crôte au thon* Salade verte Fromage blanc Bio Paupiquet	Macédoinee de légumes mayo Chili con carné* Riz de Camargue IGP Fromage à la coupe Banane	Salade verte croûtons et cantal Cœur de merlu**** citroné Purée de p de terre Bio Oeuf au lait maison	Coquillettes Bio sauce cocktail Poulet fermier de Rouzède* Choux fleurs gratinés Bio 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** Haricots verts Bio Petit suisse sucré Clémentine	Dés de betteraves Bio Tartiflette maison Au jambon et lardons Yaourt bio au sucre de canne	Salade verte composée Escalope cordon bleu Petits pois carottes Crème anglaise Galette frangipane maison	Carottes rapées Bio Saucisse à l'ancienne Monts verts* Pâtes cellentani Comté à la coupe Pomme bio du limousin	Salade piemontaise au thon Tortillas endives et emmental** Yaourt Bio Paupiquet Orange en tranche
lundi 15 janvier 2024	mardi 16 janvier 2024	mercredi 17 janvier 2024	jeudi 18 janvier 2024	vendredi 19 janvier 2024
Crème de carottes Bio Lasagne à la bolognaise** Flan vanille bio Poire conférence	Endives batavia noix et thon Blanquette de veau Monts verts* Coquillettes Bio Petit suisse sucré Clémentine	Carottes rapées Bio Croûte au thon* Salade verte Fromage blanc sucré	PAIN BIO POUR TOUS Taboulé aux agrumes Choux fleurs Bio gratinés Et fondue de poireaux Mousse au chocolat	Salade verte et pommes Bio Poisson frais du jour** P de terre persillées Lait aromatisé Bio 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 Riz de camargue IGP Crème dessert au caramel Pomme bio du limousin	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**** Haricots verts bio Petit suisse aux fruits Brownie pépites de chocolat	Pêches au thon Langue tomate Monts verts* Semoule Bio Yaourt bio du Paupiquet Sablé maison	Choux blancs et carottes Bio 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 Lentilles Bio et carottes Bio** Saint nectaire laitier Poire conférence	Taboulé de légumes Chipolatas Monts verts* Torsades complètes Bio Bûche du pilat Clémentine	Velouté de légumes Raclette** Pommes de terre et charcuterie Clémentine	PAIN BIO POUR TOUS Salade verte noix et mimolette Sauté de veau Monts verts* Haricots verts Bio lait Bio aromatisé Galette frangipane maison	Carottes Bio Filet de poisson frais du jour** Riz pilaf de Camargue IGP Flan chocolat Bio
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* Carottes Bio vapeur Camembert Clémentine	Betteraves rouges Bio et maïs Crôte au thon* Salade verte Fromage blanc Bio Paupiquet	Macédoinee de légumes mayo Chili con carné* Riz de Camargue IGP Fromage à la coupe Banane	Salade verte croûtons et cantal Cœur de merlu**** citroné Purée de p de terre Bio Oeuf au lait maison	Coquillettes Bio sauce cocktail Poulet fermier de Rouzède* Choux fleurs gratinés Bio 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** Haricots verts Bio Petit suisse sucré Clémentine	Dés de betteraves Bio Tartiflette maison Au jambon et lardons Yaourt bio au sucre de canne	Salade verte composée Escalope cordon bleu Petits pois carottes Crème anglaise Galette frangipane maison	Carottes rapées Bio Saucisse à l'ancienne Monts verts* Pâtes cellentani Comté à la coupe Pomme bio du limousin	Salade piemontaise au thon Tortillas endives et emmental** Yaourt Bio Paupiquet Orange en tranche
lundi 15 janvier 2024	mardi 16 janvier 2024	mercredi 17 janvier 2024	jeudi 18 janvier 2024	vendredi 19 janvier 2024
Crème de carottes Bio Lasagne à la bolognaise** Flan vanille bio Poire conférence	Endives batavia noix et thon Blanquette de veau Monts verts* Coquillettes Bio Petit suisse sucré Clémentine	Carottes rapées Bio Croûte au thon* Salade verte Fromage blanc sucré	PAIN BIO POUR TOUS Taboulé aux agrumes Choux fleurs Bio gratinés Et fondue de poireaux Mousse au chocolat	Salade verte et pommes Bio Poisson frais du jour** P de terre persillées Lait aromatisé Bio 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 Riz de camargue IGP Crème dessert au caramel Pomme bio du limousin	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**** Haricots verts bio Petit suisse aux fruits Brownie pépites de chocolat	Pêches au thon Langue tomate Monts verts* Semoule Bio Yaourt bio du Paupiquet Sablé maison	Choux blancs et carottes Bio 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 Lentilles Bio et carottes Bio** Saint nectaire laitier Poire conférence	Taboulé de légumes Chipolatas Monts verts* Torsades complètes Bio Bûche du pilat Clémentine	Velouté de légumes Raclette** Pommes de terre et charcuterie Clémentine	PAIN BIO POUR TOUS Salade verte noix et mimolette Sauté de veau Monts verts* Haricots verts Bio lait Bio aromatisé Galette frangipane maison	Carottes Bio Filet de poisson frais du jour** Riz pilaf de Camargue IGP Flan chocolat Bio
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* Carottes Bio vapeur Camembert Clémentine	Betteraves rouges Bio et maïs Crôte au thon* Salade verte Fromage blanc Bio Paupiquet	Macédoinee de légumes mayo Chili con carné* Riz de Camargue IGP Fromage à la coupe Banane	Salade verte croûtons et cantal Cœur de merlu**** citroné Purée de p de terre Bio Oeuf au lait maison	Coquillettes Bio sauce cocktail Poulet fermier de Rouzède* Choux fleurs gratinés Bio 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** Haricots verts Bio Petit suisse sucré Clémentine	Dés de betteraves Bio Tartiflette maison Au jambon et lardons Yaourt bio au sucre de canne	Salade verte composée Escalope cordon bleu Petits pois carottes Crème anglaise Galette frangipane maison	Carottes rapées Bio Saucisse à l'ancienne Monts verts* Pâtes cellentani Comté à la coupe Pomme bio du limousin PAIN BIO POUR TOUS	Salade piemontaise au thon Tortillas endives et emmental** Yaourt Bio Paupiquet Orange en tranche
lundi 15 janvier 2024	mardi 16 janvier 2024	mercredi 17 janvier 2024	jeudi 18 janvier 2024	vendredi 19 janvier 2024
Crème de carottes Bio Lasagne à la bolognaise** Flan vanille bio Poire conférence	Endives batavia noix et thon Blanquette de veau Monts verts* Coquillettes Bio Petit suisse sucré Clémentine	Carottes rapées Bio Croûte au thon* Salade verte Fromage blanc sucré	Taboulé aux agrumes Choux fleurs Bio gratinés Et fondue de poireaux Mousse au chocolat	Salade verte et pommes Bio Poisson frais du jour** P de terre persillées Lait aromatisé Bio 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 Riz de camargue IGP Crème dessert au caramel Pomme bio du limousin	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**** Haricots verts bio Petit suisse aux fruits Brownie pépites de chocolat	Pêches au thon Langue tomate Monts verts* Semoule Bio Yaourt bio du Paupiquet Sablé maison	Choux blancs et carottes Bio 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 Lentilles Bio et carottes Bio** Saint nectaire laitier Poire conférence	Taboulé de légumes Chipolatas Monts verts* Torsades complètes Bio Bûche du pilat Clémentine	Velouté de légumes Raclette** Pommes de terre et charcuterie Clémentine	Salade verte noix et mimolette Sauté de veau Monts verts* Haricots verts Bio lait Bio aromatisé Galette frangipane maison	Carottes Bio Filet de poisson frais du jour** Riz pilaf de Camargue IGP Flan chocolat Bio
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* Carottes Bio vapeur Camembert Clémentine	Betteraves rouges Bio et maïs Crôte au thon* Salade verte Fromage blanc Bio Paupiquet	Macédoinee de légumes mayo Chili con carné* Riz de Camargue IGP Fromage à la coupe Banane	Salade verte croûtons et cantal Cœur de merlu**** citroné Purée de p de terre Bio Oeuf au lait maison	Coquillettes Bio sauce cocktail Poulet fermier de Rouzède* Choux fleurs gratinés Bio 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** Haricots verts Bio Petit suisse sucré Clémentine	Dés de betteraves Bio Tartiflette maison Au jambon et lardons Yaourt bio au sucre de canne	Salade verte composée Escalope cordon bleu Petits pois carottes Crème anglaise Galette frangipane maison	Carottes rapées Bio Saucisse à l'ancienne Monts verts* Pâtes cellentani Comté à la coupe Pomme bio du limousin	Salade piemontaise au thon Tortillas endives et emmental** Yaourt Bio Paupiquet Orange en tranche
lundi 15 janvier 2024	mardi 16 janvier 2024	mercredi 17 janvier 2024	jeudi 18 janvier 2024	vendredi 19 janvier 2024
Crème de carottes Bio Lasagne à la bolognaise** Flan vanille bio Poire conférence	Endives batavia noix et thon Blanquette de veau Monts verts* Coquillettes Bio Petit suisse sucré Clémentine	Carottes rapées Bio Croûte au thon* Salade verte Fromage blanc sucré	PAIN BIO POUR TOUS Taboulé aux agrumes Choux fleurs Bio gratinés Et fondue de poireaux Mousse au chocolat	Salade verte et pommes Bio Poisson frais du jour** P de terre persillées Lait aromatisé Bio 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 Riz de camargue IGP Crème dessert au caramel Pomme bio du limousin	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**** Haricots verts bio Petit suisse aux fruits Brownie pépites de chocolat	Pêches au thon Langue tomate Monts verts* Semoule Bio Yaourt bio du Paupiquet Sablé maison	Choux blancs et carottes Bio 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 Lentilles Bio et carottes Bio** Saint nectaire laitier Poire conférence	Taboulé de légumes Chipolatas Monts verts* Torsades complètes Bio Bûche du pilat Clémentine	Velouté de légumes Raclette** Pommes de terre et charcuterie Clémentine	PAIN BIO POUR TOUS Salade verte noix et mimolette Sauté de veau Monts verts* Haricots verts Bio lait Bio aromatisé Galette frangipane maison	Carottes Bio Filet de poisson frais du jour** Riz pilaf de Camargue IGP Flan chocolat Bio
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* Carottes Bio vapeur Camembert Clémentine	Betteraves rouges Bio et maïs Crôte au thon* Salade verte Fromage blanc Bio Paupiquet	Macédoinee de légumes mayo Chili con carné* Riz de Camargue IGP Fromage à la coupe Banane	Salade verte croûtons et cantal Cœur de merlu**** citroné Purée de p de terre Bio Oeuf au lait maison	Coquillettes Bio sauce cocktail Poulet fermier de Rouzède* Choux fleurs gratinés Bio 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** Haricots verts Bio Petit suisse sucré Clémentine	Dés de betteraves Bio Tartiflette maison Au jambon et lardons Yaourt bio au sucre de canne	Salade verte composée Escalope cordon bleu Petits pois carottes Crème anglaise Galette frangipane maison	Carottes rapées Bio Saucisse à l'ancienne Monts verts* Pâtes cellentani Comté à la coupe Pomme bio du limousin PAIN BIO POUR TOUS	Salade piemontaise au thon Tortillas endives et emmental** Yaourt Bio Paupiquet Orange en tranche
lundi 15 janvier 2024	mardi 16 janvier 2024	mercredi 17 janvier 2024	jeudi 18 janvier 2024	vendredi 19 janvier 2024
Crème de carottes Bio Lasagne à la bolognaise** Flan vanille bio Poire conférence	Endives batavia noix et thon Blanquette de veau Monts verts* Coquillettes Bio Petit suisse sucré Clémentine	Carottes rapées Bio Croûte au thon* Salade verte Fromage blanc sucré	Taboulé aux agrumes Choux fleurs Bio gratinés Et fondue de poireaux Mousse au chocolat	Salade verte et pommes Bio Poisson frais du jour** P de terre persillées Lait aromatisé Bio 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 Riz de camargue IGP Crème dessert au caramel Pomme bio du limousin	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**** Haricots verts bio Petit suisse aux fruits Brownie pépites de chocolat	Pêches au thon Langue tomate Monts verts* Semoule Bio Yaourt bio du Paupiquet Sablé maison	Choux blancs et carottes Bio 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 Lentilles Bio et carottes Bio** Saint nectaire laitier Poire conférence	Taboulé de légumes Chipolatas Monts verts* Torsades complètes Bio Bûche du pilat Clémentine	Velouté de légumes Raclette** Pommes de terre et charcuterie Clémentine	Salade verte noix et mimolette Sauté de veau Monts verts* Haricots verts Bio lait Bio aromatisé Galette frangipane maison	Carottes Bio Filet de poisson frais du jour** Riz pilaf de Camargue IGP Flan chocolat Bio
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* Carottes Bio vapeur Camembert Clémentine	Betteraves rouges Bio et maïs Crôte au thon* Salade verte Fromage blanc Bio Paupiquet	Macédoinee de légumes mayo Chili con carné* Riz de Camargue IGP Fromage à la coupe Banane	Salade verte croûtons et cantal Cœur de merlu**** citroné Purée de p de terre Bio Oeuf au lait maison	Coquillettes Bio sauce cocktail Poulet fermier de Rouzède* Choux fleurs gratinés Bio 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** Haricots verts Bio Petit suisse sucré Clémentine	Dés de betteraves Bio Tartiflette maison Au jambon et lardons Yaourt bio au sucre de canne	Salade verte composée Escalope cordon bleu Petits pois carottes Crème anglaise Galette frangipane maison	Carottes rapées Bio Saucisse à l'ancienne Monts verts* Pâtes cellentani Comté à la coupe Pomme bio du limousin	Salade piemontaise au thon Tortillas endives et emmental** Yaourt Bio Paupiquet Orange en tranche
lundi 15 janvier 2024	mardi 16 janvier 2024	mercredi 17 janvier 2024	jeudi 18 janvier 2024	vendredi 19 janvier 2024
Crème de carottes Bio Lasagne à la bolognaise** Flan vanille bio Poire conférence	Endives batavia noix et thon Blanquette de veau Monts verts* Coquillettes Bio Petit suisse sucré Clémentine	Carottes rapées Bio Croûte au thon* Salade verte Fromage blanc sucré	PAIN BIO POUR TOUS Taboulé aux agrumes Choux fleurs Bio gratinés Et fondue de poireaux Mousse au chocolat	Salade verte et pommes Bio Poisson frais du jour** P de terre persillées Lait aromatisé Bio 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 Riz de camargue IGP Crème dessert au caramel Pomme bio du limousin	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**** Haricots verts bio Petit suisse aux fruits Brownie pépites de chocolat	Pêches au thon Langue tomate Monts verts* Semoule Bio Yaourt bio du Paupiquet Sablé maison	Choux blancs et carottes Bio 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 Lentilles Bio et carottes Bio** Saint nectaire laitier Poire conférence	Taboulé de légumes Chipolatas Monts verts* Torsades complètes Bio Bûche du pilat Clémentine	Velouté de légumes Raclette** Pommes de terre et charcuterie Clémentine	PAIN BIO POUR TOUS Salade verte noix et mimolette Sauté de veau Monts verts* Haricots verts Bio lait Bio aromatisé Galette frangipane maison	Carottes Bio Filet de poisson frais du jour** Riz pilaf de Camargue IGP Flan chocolat Bio
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* Carottes Bio vapeur Camembert Clémentine	Betteraves rouges Bio et maïs Crôte au thon* Salade verte Fromage blanc Bio Paupiquet	Macédoinee de légumes mayo Chili con carné* Riz de Camargue IGP Fromage à la coupe Banane	Salade verte croûtons et cantal Cœur de merlu**** citroné Purée de p de terre Bio Oeuf au lait maison	Coquillettes Bio sauce cocktail Poulet fermier de Rouzède* Choux fleurs gratinés Bio 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** Haricots verts Bio Petit suisse sucré Clémentine	Dés de betteraves Bio Tartiflette maison Au jambon et lardons Yaourt bio au sucre de canne	Salade verte composée Escalope cordon bleu Petits pois carottes Crème anglaise Galette frangipane maison	Carottes rapées Bio Saucisse à l'ancienne Monts verts* Pâtes cellentani Comté à la coupe Pomme bio du limousin	Salade piemontaise au thon Tortillas endives et emmental** Yaourt Bio Paupiquet Orange en tranche
lundi 15 janvier 2024	mardi 16 janvier 2024	mercredi 17 janvier 2024	jeudi 18 janvier 2024	vendredi 19 janvier 2024
Crème de carottes Bio Lasagne à la bolognaise** Flan vanille bio Poire conférence	Endives batavia noix et thon Blanquette de veau Monts verts* Coquillettes Bio Petit suisse sucré Clémentine	Carottes rapées Bio Croûte au thon* Salade verte Fromage blanc sucré	PAIN BIO POUR TOUS Taboulé aux agrumes Choux fleurs Bio gratinés Et fondue de poireaux Mousse au chocolat	Salade verte et pommes Bio Poisson frais du jour** P de terre persillées Lait aromatisé Bio 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 Riz de camargue IGP Crème dessert au caramel Pomme bio du limousin	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**** Haricots verts bio Petit suisse aux fruits Brownie pépites de chocolat	Pêches au thon Langue tomate Monts verts* Semoule Bio Yaourt bio du Paupiquet Sablé maison	Choux blancs et carottes Bio 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 Lentilles Bio et carottes Bio** Saint nectaire laitier Poire conférence	Taboulé de légumes Chipolatas Monts verts* Torsades complètes Bio Bûche du pilat Clémentine	Velouté de légumes Raclette** Pommes de terre et charcuterie Clémentine	PAIN BIO POUR TOUS Salade verte noix et mimolette Sauté de veau Monts verts* Haricots verts Bio lait Bio aromatisé Galette frangipane maison	Carottes Bio Filet de poisson frais du jour** Riz pilaf de Camargue IGP Flan chocolat Bio
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* Carottes Bio vapeur Camembert Clémentine	Betteraves rouges Bio et maïs Crôte au thon* Salade verte Fromage blanc Bio Paupiquet	Macédoinee de légumes mayo Chili con carné* Riz de Camargue IGP Fromage à la coupe Banane	Salade verte croûtons et cantal Cœur de merlu**** citroné Purée de p de terre Bio Oeuf au lait maison	Coquillettes Bio sauce cocktail Poulet fermier de Rouzède* Choux fleurs gratinés Bio 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** Haricots verts Bio Petit suisse sucré Clémentine	Dés de betteraves Bio Tartiflette maison Au jambon et lardons Yaourt bio au sucre de canne	Salade verte composée Escalope cordon bleu Petits pois carottes Crème anglaise Galette frangipane maison	Carottes rapées Bio Saucisse à l'ancienne Monts verts* Pâtes cellentani Comté à la coupe Pomme bio du limousin	Salade piemontaise au thon Tortillas endives et emmental** Yaourt Bio Paupiquet Orange en tranche
lundi 15 janvier 2024	mardi 16 janvier 2024	mercredi 17 janvier 2024	jeudi 18 janvier 2024	vendredi 19 janvier 2024
Crème de carottes Bio Lasagne à la bolognaise** Flan vanille bio Poire conférence	Endives batavia noix et thon Blanquette de veau Monts verts* Coquillettes Bio Petit suisse sucré Clémentine	Carottes rapées Bio Croûte au thon* Salade verte Fromage blanc sucré	PAIN BIO POUR TOUS Taboulé aux agrumes Choux fleurs Bio gratinés Et fondue de poireaux Mousse au chocolat	Salade verte et pommes Bio Poisson frais du jour** P de terre persillées Lait aromatisé Bio 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 Riz de camargue IGP Crème dessert au caramel Pomme bio du limousin	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**** Haricots verts bio Petit suisse aux fruits Brownie pépites de chocolat	Pêches au thon Langue tomate Monts verts* Semoule Bio Yaourt bio du Paupiquet Sablé maison	Choux blancs et carottes Bio 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 Lentilles Bio et carottes Bio** Saint nectaire laitier Poire conférence	Taboulé de légumes Chipolatas Monts verts* Torsades complètes Bio Bûche du pilat Clémentine	Velouté de légumes Raclette** Pommes de terre et charcuterie Clémentine	PAIN BIO POUR TOUS Salade verte noix et mimolette Sauté de veau Monts verts* Haricots verts Bio lait Bio aromatisé Galette frangipane maison	Carottes Bio Filet de poisson frais du jour** Riz pilaf de Camargue IGP Flan chocolat Bio
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* Carottes Bio vapeur Camembert Clémentine	Betteraves rouges Bio et maïs Crôte au thon* Salade verte Fromage blanc Bio Paupiquet	Macédoinee de légumes mayo Chili con carné* Riz de Camargue IGP Fromage à la coupe Banane	Salade verte croûtons et cantal Cœur de merlu**** citroné Purée de p de terre Bio Oeuf au lait maison	Coquillettes Bio sauce cocktail Poulet fermier de Rouzède* Choux fleurs gratinés Bio Fromage à la coupe Orange en tranche

*Origine Montbron et ses environs

**Origine France

***Origine UE

****Origine Atlantique nord