

**MENUS POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE**

**CENTRE DE LOISIRS LES MERCREDIS EN GRIS**

<b>lundi 3 octobre 2022</b>	<b>mardi 4 octobre 2022</b>	<b>mercredi 5 octobre 2022</b>	<b>jeudi 6 octobre 2022</b>	<b>vendredi 7 octobre 2022</b>
Coquillettes Bio tomates mayonnaise <b>Bœuf bourguignon** Bio</b> <b>Carottes Bio vapeur</b> Fromage frais / petits suisse sucré Pomme bio	Melon Lasagnes gratinées maison* Aux légumes du soleil légumes <b>Flan chocolat Bio</b>	Salade de haricots verts 1/4 œuf Poisson meunière**** P de terre persillées Fromage à la coupe Fruit de saison	Concombres mimolette Roti de porc* Monts verts Mogettes de Vendée Fromage blanc vanille	<b>Carottes rapées Bio</b> Œuf dur ** <b>Epinards Bio à la crème</b> Camembert 1/2 banane
<b>lundi 10 octobre 2022</b>	<b>mardi 11 octobre 2022</b>	<b>mercredi 12 octobre 2022</b>	<b>jeudi 13 octobre 2022</b>	<b>vendredi 14 octobre 2022</b>
<b>Potage de légumes Bio</b> Nugget de blé** <b>Haricots verts Bio</b> Fromage à la coupe <b>1/2 Poire Bio</b>	<b>Pêches au thon ayonnaise</b> Sauté de porc* Monts verts <b>Choux fleurs Bio gratinés</b> Mousse au chocolat	<b>MENUS MONTBRON</b> Salade verte carottes betteraves rapées <b>Pâtes Bio bolognaises</b> Beignet au sucre	Salade verte pommes Bio Poisson frais du jour** <b>Riz Bio de camargue</b> <b>Crème dessert vanille Bio</b>	Avocats et tomates Tartiflette maison Lardons et dès de jambon** <b>Compote de pommes Bio</b>
<b>lundi 17 octobre 2022</b>	<b>mardi 18 octobre 2022</b>	<b>mercredi 19 octobre 2022</b>	<b>jeudi 20 octobre 2022</b>	<b>vendredi 21 octobre 2022</b>
Rillettes du Mans cornichons Butternut et pommes de terre* En gratin <b>Rondelé Bio</b> Salade fruits	Salade verte composée Croute au thon maison* <b>Yaourt Bio au sucre de canne</b> <b>Poire Bio</b>	<b>DESSERT DES CHEFS</b> Carottes rapées Poulet curry ananas Coquillettes Bio Panna cotta au speculoos	Salade de tomates mozzarella Langue tomate** Monts verts <b>Semoule Bio</b> Tartelette aux poires maison	Endives de la mer Burger** De pommes de terre <b>Fromage blanc nature bio</b>
<b>VACANCES DE TOUSSAINT DU 24 OCTOBRE AU 4 NOVEMBRE</b>				
<b>lundi 7 novembre 2022</b>	<b>mardi 8 novembre 2022</b>	<b>mercredi 9 novembre 2022</b>	<b>jeudi 10 novembre 2022</b>	<b>vendredi 11 novembre 2022</b>
<b>Betteraves rouges Bio</b> Saute de veau* Salsifis <b>Chanteneige Bio</b> Compote de pommes Bio	Batavia croutons dès de mimolette Saucisse à l'ancienne* Monts verts <b>Lentilles Bio de Charente</b> <b>Yaourt Bio au sucre de canne</b>	Concombres Et dès de gouda bio <b>Emincé de bœuf*</b> Pâtes bio Salade de fruits	Taboulé et crudités Filet de poisson meunière**** <b>Haricots verts Bio</b> Petit suisse sucré Kiwi	<b>ARMISTICE 1918</b>
<b>lundi 14 novembre 2022</b>	<b>mardi 15 novembre 2022</b>	<b>mercredi 16 novembre 2022</b>	<b>jeudi 17 novembre 2022</b>	<b>vendredi 18 novembre 2022</b>
Velouté de tomates Nems aux légumes** Pêches au jus <b>Flan vanille Bio</b>	Œuf dur sur lit de tomates Bouchée A la reine (poulet)** <b>Kiri Bio</b> <b>Pomme gala Bio</b>	<b>MENUS DES REGIONS</b> Salade verte <b>et pommes Bio</b> <b>Croziflette façon savoyarde</b> Clémentines	Carottes rapées Bio Poisson frais du jour** <b>Purée de p de terre Bio</b> <b>Crème dessert Vanille Bio</b>	Salade verte cantal dès <b>Poulet Bio* en cocotte Rouzède</b> <b>Torsades Bio</b> <b>Lait aromatisé Bio</b> <b>Pomme Bio</b>

\*Origine Montbron et ses environs

\*\*Origine France

\*\*\*Origine UE

\*\*\*\*Origine Atlantique nord