

MENUS POUR LA RESTAURATION		LAIRE	CENTRE DE LOISIRS LES MERCREDIS EN GRIS	
lundi 7 février 2022	mardi 8 février	PAIN BIO POUR TOUS	mercredi 9 février 2022	jeudi 10 février 2022
Carottes rapées	Endives mâche et pommes Bio		Radis à la croc au sel	Chou blanc et oignons frits
Sauté de bœuf Bio**	Lasagnes maison**		Saucisse* Ferme Monts verts	Rillettes du mans cornichons
Nouilles chinoises aux œufs	Aux légumes du soleil		Purée de pois cassés	Cœur de merlu****
Fromage à la coupe	Yaourt bio au sucre de canne		Crème anglaise	Trio de légumes Bio gratinés
			Sablé maison	Petit suisse sucré
				Clémentine
VACANCES D'HIVER DU 12 FEVRIER AU 27 FEVRIER				
lundi 28 février 2022	mardi 1 mars 2022	mercredi 2 mars 2022	jeudi 3 mars 2022	vendredi 4 mars 2022
Betteraves rouges Bio	Mâche batavia pommes Bio	Soupe de courges et patates douces	Salade de tomates	Carottes rapées
Burger**	Croziflette maison**	Fish 'in chips**	Purée de p de terre bio*	Fillet de merlu meunière****
De pommes de terre	Aux lardons et dès de jambon	Carottes sautées	Lentilles orge et quinoa	Haricots verts Bio
Tomme de Massignac	Orange	Camembert	Fromage frais Bio de Teyjat	Lait Bio aromatisé
Pomme Bio du Lindois		Tarte aux pommes		Donuts nature
lundi 7 mars 2022	mardi 8 mars 2022	mercredi 9 mars 2022	jeudi 10 mars 2022	vendredi 11 mars 2022
Potage de légumes	Radis à la croc au sel	Brocolis et maïs	Salade verte oignons fris	Avocats sur lit de tomates
Mini nem aux légumes**	Saucisse* Ferme Monts verts	Colombo de poulet**	Poisson frais du jour****	Paupiette de veau**
Pêches au jus	Lentilles vertes Bio de Charente	Macaroni Bio	P de terre paysanne	Choux fleurs Bio gratinés
Fromage à la coupe	Fromage blanc Bio nature	Mini tartelette aux fruits	Petit suisse sucré	Crème dessert Bio au chocolat
Clémentine			Kiwi	Petit sablé maison
lundi 14 mars 2022	mardi 15 mars 2022	mercredi 16 mars 2022	jeudi 17 mars 2022	vendredi 18 mars 2022
Velouté de tomates	Endives mâche et pommes	Salade verte et noix	Taboulé aux crudités	Chou blanc et carottes rapées
Riz Bio**	Roti de porc* Ferme Monts verts	Paëlla maison**	Œuf dur Bio	Parmentier Bio
Et céréales Bio	Mogettes label rouge	Crème spéculoos	Epinards bio à la crème	Au poisson frais****
Fromage à la coupe	Yaourt Bio au sucre de canne		1/2 banane	Petit suisse Bio aux fruits
Clémentine				
lundi 21 mars 2022	mardi 22 mars 2022	mercredi 23 mars 2022	jeudi 24 mars 2022	vendredi 25 mars 2022
Velouté d'asperges	Salade verte et croutons	Sardines sur lit de tomates	Concombres et mimolette	Coquillettes Bio mayo haricots rouges
Steak Hache** façon bouchère	Blanquette de veau* Ferme Monts verts	Cassoulet maison**	Quiche aux**	Sauté de poulet* fermier de Rouzède
Torsades Bio	Carottes vapeur	Crème catalane	Légumes Bio	Salsifis
Fromage à la coupe	Mousse au chocolat	Poire au sirop	Flan vanille Bio	Fromage à la coupe
Pomme Bio				Petits fruits au sirop

*Origine Montbron et ses environs

**Origine France

***Origine UE

****Origine Atlantique nord