



MENUS POUR LA RESTAURATION

AIRE

CENTRE DE LOISIRS LES MERCREDIS EN GRIS

lundi 7 février 2022		mardi 8 février 2022		mercredi 9 février 2022		jeudi 10 février 2022		vendredi 11 février 2022	
Carottes rapées		Endives mâche et pommes Bio		Radis à la croc au sel		Chou blanc et oignons frits		Rillettes du mans cornichons	
Sauté de bœuf Bio**		Lasagnes maison**		Saucisse* Ferme Monts verts		Lingue* tomate Ferme Monts verts		Cœur de merlu****	
Nouilles chinoises aux œufs		Aux légumes du soleil		Purée de pois cassés		Semoule Bio		Trio de légumes Bio gratinés	
Fromage à la coupe		Yaourt bio au sucre de canne		Crème anglaise		Flan chocolat Bio		Petit suisse sucré	
				Sablé maison				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**		Crozziflette maison**		Fish 'in chips**		Purée de p de terre bio*		Filet 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 mâché 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