



## MENUS CENTRES AERES ET CENTRES DE LOISIRS POUR LES MERCREDIS

	mercredi 8 janvier 2025	mercredi 15 janvier 2025	mercredi 22 janvier 2025	mercredi 29 janvier 2025
Hors d'œuvre	Endives à croquer & sauce tartare	Salade de pois chiche* ( <b>pois chiche BIO</b> )	Salade verte & vinaigrette	Samoussa de légumes
Plat Principal	Rôti de dinde* au jus *( <b>Française</b> ) 	Nuggets de blé & ketchup 	Bolognaise *( <b>Bœuf Français</b> ) 	Sauté de poulet* sauce chinoise au miel & soja *( <b>Français</b> ) 
Accompagnement	<b>Brocolis BIO</b> sautés	Jeunes carottes confites	<b>Spaghettis BIO</b>	Légumes wok
Fromage ou laitage	Fromage fondu type "fripon"	<b>Yaourt BIO</b> nature sucré	Emmental râpé	Fromage frais nature sucré
Dessert	Galette des rois 	<b>Pomme BIO de Cercier</b>  	<b>Compote de poires BIO</b> "Thomas le Prince" 	Litchis au sirop
Pain	Pain 	Pain	Pain	Pain 
	<b>mercredi 5 février 2025</b>	<b>mercredi 12 février 2025</b>	<b>mercredi 19 février 2025</b>	<b>mercredi 26 février 2025</b>
Hors d'œuvre	<b>Carottes BIO</b> râpées vinaigrette à l'orange	<b>Betteraves rouges BIO</b> mimosa	Potage de légumes	 <b>VACANCES DE FEVRIER</b>
Plat Principal	Omelette fraîche 	Escalope de volaille* fraîche sauce madère *( <b>Française</b> ) 	<b>Echine de porc* au jus</b> *( <b>Français</b> ) 	
Accompagnement	Duo d'haricots* ( <b>haricots verts BIO</b> )	Crozets ALPINA	Purée de patate douce	
Fromage ou laitage	Comté AOP 	Bûche du Pilat	Fromage blanc nature sucré	
Dessert	Crêpe sucrée 	<b>Kiwi BIO</b> 	<b>Orange BIO</b> à bouche 	
Pain	Pain	Pain	Pain	
LOGOS	<b>Porc Français</b>  <b>Bœuf / Veau Français</b> 	<b>Volaille Française</b>  <b>Produits local</b> 	<b>Appellation d'origine protégée</b>  <b>Préparation contenant au moins 1 produit BIO</b> 	<b>Produits frais</b>  <b>Poisson frais</b> 

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements  
Les menus sont validés par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas