

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
01 au 01	Les crêpes Les ustensiles : Un SALADIER Un BOL Un FOUET Une CUILLERE en bois Les ingrédients : 250 g de FARINE 4 ŒUFS 1/2 litre de LAIT 50 gr de BEURRE 1 sachet de SUCRE VANILLÉ 50 gr de SUCRE en poudre			C'est chie la Chandeleur 	Repas chandeleur / Bretagne Potage de légumes Ficelle picarde Gratin de chou fleur Crêpe au sucre
Goûter					
	Menu alternatif	Novel La Chénais			Menu BIO
04 au 08	Salade de pois chiches et carottes Crumble d'épeautres aux légumes et chèvre Yaourt	Nems /Salade verte Poulet soyo Riz cantonais Litchi au sirop	Salade verte Chipolatas Frites Fromage Compote	Velouté de potimarron Omelette au fromage Haricots verts Mandarine	Taboulé d'hiver Filet de colin en croûte de moutarde à l'ancienne Carottes sautées Bio Fromage Bio babybel Cpte de pomme Bio
Goûter			Pain / Confiture / Banane / Lait chaud		
VACANCES SCOLAIRES DE FÉVRIER : DU 11 AU 22 FÉVRIER 2019					
				Menu alternatif et BIO	Repas Antillais
11 au 15	Mousse de sardine Sauté d'agneau Légumes sautés / Riz Fromage Yaourt	Œufs mimosa Saumon Sce Hollandaise Blé pilaf aux petits légumes Beignet	Salade verte Filet de colin Sce aïoli Légumes Tarte au chocolat	Salade de lentilles Gratin de céréales gourmandes aux poireaux Fromage Bio Fruit	Accras / Salade verte Colombo de poulet Riz créole Fromage blanc coulis de mangue
Goûter	Pain au lait / Chocolat chaud / Pomme	Chausson aux pommes / Yaourt / J. de fruits	Brioche / Chocolat chaud / Mandarine	Pain / Fromage / Banane / Sirop	Pain / Chocolat / Lait chaud / Mandarine
	Menu BIO				
18 au 22	Salade de maïs Filet de colin à la crème de poireaux Boulgour Crème dessert	Velouté de potimarron Omelette au fromage Petits pois à la française Fromage Emmental Kiwi	Saucisson / Cornichon Aiguillettes de poulet Sce provençale Pommes noisettes Fromage Tarte aux pommes (maison)	Salade de mâche Casou let Liégeois	Pizza 4 fromages Filet de cabillaud Gratin d'épinards Macédoine de fruits
Goûter	Pain / Confiture / Banane / J. de fruits	Brioche / Chocolat Chaud / Compote de poire	Gâteau roulé à la confiture / Pomme / Sirop	Pain / Fromage / Banane / J. d'orange	Gâteau au chocolat / Bonbon / J. de fruits
Semaine des recettes montagnardes					
25 au 28	Salade de lentilles au Beaufort Sauté de veau aux champignons Purée de courge Flamby	Salade / Charcuterie Gratin de Crozeter à la vache qui rit Pomme	Carottes râpées Tartiflette Gâteau de Savoie à la confiture	Salade verte aux noix Polenta aux épinards jambon de dinde et fromage à raclette Compote de fruits	
Goûter			Lait chaud / Gaufre / Mandarine		

Les informations concernant l'origine des Vdes et la liste des allergènes dans les plats sont disponibles sur demande à la cuisine centrale

Fruits et Légumes
 Produits laitiers
 Viande, poisson, œufs
 Féculents et légumineuses
 Produits sucrés
 Riche en matières gr

En italique les menus et goûters des centres de loisir

Menus conformes aux recommandations du PNNS 3 et susceptibles de changement en fonction des approvisionnements