

















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Vacances scolaires du 26 Février au 09 Mars 2018</b>					
<b>Recettes Montagnardes</b>					
<b>01 au 02 CLSH</b>				<b>Chausson</b> <i>(munster/ pomme/ poire)</i> <b>Sauté de veau</b> <i>Aux champignons</i> <b>Purée de courge</b> <b>Mandarine</b>	<b>Tartine Savoyarde</b> <b>Salade verte</b>  <b>Gratin de Céréales</b> <i>Gourmandes à l'abondance</i> <b>Compote de fruits</b>
<i>Goûter</i>				<i>Pain / Fromage / Banane / Sirop</i>	<i>Lait chaud/ Gaufre / Chocolat</i>
<b>Recettes Exotiques</b>					
<b>05 au 09 CLSH</b>	<b>Salade de crevettes</b> <b>Brochette de porc</b>  <b>Satay</b> <b>Riz blanc</b> <b>Panna Cotta coco</b> <b>et fruit de la passion</b>	<b>Nem s</b> <b>Curry de poulet</b>  <b>Mauricien</b> <b>Légumes sautés</b> <b>Banane</b> <b>caramélisée aux épices</b>	<b>Salade de soja</b> <b>Jam balaya cajun</b> <b>Salade de fruits</b> <b>exotiques</b>	<b>Acc ras</b> <b>Feijoa da</b>  <b>Mousse à la mangue</b>	<b>Salade exotique</b> <i>Crevettes/ Avocat/ Pamplemousse</i> <b>Poisson au cajun</b> <b>Gâteau à l'ananas</b> <i>( maison )</i>
<i>Goûter</i>	<i>Kiwi/yaourt/pain/ confiture</i>	<i>Compote/brioche/ Confiture/lait chaud</i>	<i>Gâteau roulé/pomme/ sirop</i>	<i>Pain/ fromage/mandarine</i>	<i>Flan chocolat/gaufre/ Jus de fruit</i>
<b>12 au 16</b>	<b>Pâté de volaille</b> <b>Cornichons</b> <b>Steak Haché</b> <b>Pennes</b> <b>Fromage</b> <b>Pomme</b> 	<b>Betteraves</b> <b>À la russe</b> <b>Cuisse de poulet rôtie</b>  <b>Epinards à la crème</b> <b>Flamby caramél</b>	<b>Flan de légumes</b>  <b>Echine de porc</b>  <b>Flageolets au jus</b> <b>Fromage</b> <b>Kiwi</b>	<b>Chou fleur</b> <i>Sce cocktail</i> <b>Sauté de porc</b>  <b>Haricots plats</b> <b>Kiri crème</b> <b>Yaourt à boire</b>	<b>Mâche</b> <b>et emmental</b> <b>Filet de colin</b> <b>à la crème d'ail</b> <b>Riz pilaf</b> <b>Banane</b>
<i>Goûter</i>			<i>Ch. Pomme/yaourt/ jus de fruit</i>		
<b>19 au 23</b>	<b>Salade</b> <b>Haricots verts et maïs</b> <b>Boulettes de bœuf</b> <b>Sce tomate</b> <b>Ebly</b> <b>Riz au lait</b>	<b>Houmous et toasts</b> <b>Hachis Parmentier</b> <b>Végétal</b>  <b>Fromage</b> <b>Ananas</b>	<b>Mâche et gruyère</b> <b>Picatas de poulet</b> <b>Brocolis sautés</b> <b>Salade de fruits</b> <b>et biscuits</b>	<b>Fromage blanc</b> <b>Citronné</b> <i>et petits légumes crus</i>  <b>Blanquette de veau</b> <b>Boulgour</b> <b>Tarte</b> <b>aux fruits rouges</b> <i>(maison)</i>	<b>Salade endives</b> <b>et noix</b> <b>Dos de cabillaud</b> <i>Sce Biscarosse</i> <b>Légumes printaniers</b> <b>Fromage</b> <b>Viennois vanille</b>
<i>Goûter</i>			<i>Pain au lait/ choco/poire/Sirop</i>		
<b>26 au 30</b>	<b>Salade</b>  <b>Couscous</b>  <b>Fromage</b> <b>Poire au chocolat</b>	<b>Œufs durs</b> <b>Mayonnaise</b> <b>Emincé de volaille</b> <i>Sce moutarde</i> <b>Carottes persillées</b> <b>Yaourt vanille</b>	<b>Pizza fromage</b> <b>Gratin de thon</b> <b>Frites</b> <b>Tarte aux pommes</b>  <i>(maison)</i>	<b>Betteraves</b> <i>vinaigrette</i> <b>Daube provençale</b> <b>Pâtes</b> <b>Fromage</b> <b>Fruit</b> 	<b>Salade</b> <i>(haricots verts)</i> <b>Lasagnes</b> <i>( saumon / épinards )</i> <b>Mousse au chocolat</b>
<i>Goûter</i>			<i>F. blanc/brioche/ confiture/J. de Fruit</i>		

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  
  Label Rouge  
  Produits locaux  
  Vdes bovine française  
  produits frais d'origine locale  
  Produits BIO

*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





