



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT FEVRIER



		MERCREDI 5 LE JOUR DU Végé	MERCREDI 26	
		Salade de coquillettes à la parisienne <i>(basilic, échalote, tomate, maïs)</i> 	Salade anglaise au cheddar <i>(laitue iceberg, cheddar)</i>	
		Omelettes aux fines herbes <i>Végé</i>	Viennoise de poulet	
	<i>Végé</i>	Poêlée de légumes* 	Potiron en gratin	
		Edam	Yaourt nature sucré	
		Fruit de saison	Donut au sucre	

NOS APPROVISIONNEMENTS

- Race à viande
- Label rouge
- Bleu Blanc Cœur
- Indication géographique protégée
- Viande d'origine France
- Nouvelles recettes
- Agriculture biologique
- Pêche durable
- Appellation d'origine protégée
- Spécialité du chef
- Production locale
- Issu de notre légumerie



CETTE SEMAINE DANS MON CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 10 au 14 Février 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de lentilles	Chou blanc râpés <i>Vinaigrette traditionnelle</i>	Céleri râpé* <i>Vinaigrette à l'échalote</i>	Taboulé	LE JOUR DU Végé Guacamole et carotte*
Bolognaise de bœuf VBF	Nuggets de poisson et citron	Rôti de veau et son jus	Sauté de porc au curry	Riz à la mexicaine <i>(Tomates, ail, poivrons, haricots rouges, cumin, paprika)</i>
Pennes <i>Emmental rapé</i>	Epinards à la béchamel	Boulgour	Gratin de brocolis*	
Pont l'Evêque	Fromage frais aux fruits	Gouda	Coulommiers	Yaourt nature
Fruit de saison	Purée de pommes	Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Cake à la mangue

NOS APPROVISIONNEMENTS

Race à viande
 Label rouge
 Bleu Blanc Cœur
 Indication géographie protégée
 Viande d'origine France
 Nouvelles recettes
 Production locale
 Agriculture biologique
 Pêche durable
 Appellation d'origine protégée
 Spécialité du chef
 Production locale
 *issu de notre légumerie



CETTE SEMAINE DANS MON CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 17 au 21 Février 2025



LUNDI	MARDI LE JOUR DU VÉGÉ	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade piémontaise et dès de dinde Salade de pommes de terre	Croisillon aux champignons	Salade de riz catalane <i>(olive verte, vinaigrette ciboulette, poivrons, tomate, oignons)</i>	Iceberg, maïs <i>Vinaigrette aux agrumes</i>	Coleslaw
Escalope de poulet sauce célestine <i>(tomate, oignon, champignon, paprika)</i>	Raviolis aux légumes sauce tomate basilic <i>Emmental râpé</i>	Saucisse Knack de volaille	Filet de limande meunière	Braisé de bœuf aux olives
Printanière de légumes <i>(pommes de terre, carottes, petits pois, haricots verts, oignons)</i>		Gratin de choux fleurs	Carottes à la crème	Tortis tricolore <i>Emmental râpé</i>
Fromage blanc à la vanille		Tomme blanche	Fromage frais aux fruits	Camembert bio
Fruit de saison	Crème dessert au chocolat	Ile flottante	Purée pomme cannelle	Fruit de saison

NOS APPROVISIONNEMENTS

Race à viande
 Label rouge
 Bleu Blanc Cœur
 Indication géographique protégée
 Viande d'origine France
 Nouvelles recettes
 Agriculture biologique
 Pêche durable
 Appellation d'origine protégée
 Spécialité du chef
 Plat végétarien
 Production locale
 Issu de notre légumerie