

Menus de JANVIER 2025

Tous les jours le pain servi aux enfants est issu de l'Agriculture Biologique
Viandes bovines certifiées d'origine française

: Repas alternatif (sans viande, sans poisson), Loi EGAlim (Etats Généraux de l'alimentation)

Semaine du 06/01 au 10/01					
	LUNDI 06	MARDI 07	MERCREDI 08	JEUDI 09	VENDREDI 10
Entrée	Carottes râpées au cumin	Taboulé	Potage bio et croûtons	Œufs durs mayonnaise	Surimi Cocktail
Plat	Spaghettis	Poisson du jour	Rôti de porc	Bœuf en sauce	Cordon bleu
Accompagnement	Bolognaise végétale	Julienne de légumes	Petits pois carottes	Printanière de légumes	Purée
Laitage		Fromage			
Dessert	Yaourt n/s bio	Compote bio	Crème dessert bio	Pâtisserie	Fruit bio
Semaine du 13/01 au 17/01					
	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
Entrée	Céleri mayonnaise	Salade fromagère	Cervelas	Potage de légumes	Feuilleté au fromage
Plat	Lasagne végétale	Chipolatas/Merguez	Rôti de veau	Poisson du jour	Boeuf Strogonoff
Accompagnement	Salade	Frites	Flageolets	Carottes persillées	Boulgour
Laitage				Fromage	
Dessert	Compote bio	Fruit bio	Semoule au lait	Pâtisserie	Crème dessert bio
Semaine du 20/01 au 24/01					
	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
Entrée	Choux blancs à l'indienne	Betteraves râpées	Macédoine mayonnaise	Tarte aux légumes	Soupe aux potirons
Plat	Nuggets de poulet	Poisson du jour	Rôti de bœuf	Hachis parmentier végétal	Escalope de volaille à crème
Accompagnement	Haricots verts	Riz aux épices	Röstis	Salade verte	Semoule et légumes couscous
Laitage	Fromage			Fromage	
Dessert	Fruit bio	Yaourt n/s bio	Pâtisserie	Fruit bio	Flan caramel bio
Semaine du 27/01 au 31/01					
	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31
Entrée	Carottes rapées	Salade de lentilles	Potage de légumes bio	Mousse de foie et cornichons	Feuilleté aux légumes
Plat	Jambon grillé	Nouilles sautées	Aiguillettes de poulet	Poisson du jour	Sauté de bœuf à la moutarde
Accompagnement	Pommes de terre persillées	Légumes asiatiques et fèves	Brocolis aux amandes	Semoule de blé complet	Courgettes bio
Laitage		Fromage			
Dessert	Yaourt n/s bio	Fruit bio	Riz au lait	Fruit bio	Fromage blanc bio

Le risque est réputé constant qu'une ou plusieurs causes de force majeure (défaut total ou partiel de livraison, déficience qualitative de tout ou partie des produits ou d'un lot de livraison, empêchement de nature climatique, etc...) peut ou peuvent justifier au dernier moment la modification d'un menu annoncé, sans qu'il soit possible d'en informer préalablement les écoles, la direction du centre de loisirs ou les familles".

Pour les enfants dont la famille a présenté un certificat de pathologie de type diabétique, il est prévu de proposer à l'enfant un supplément ou un complément d'aliment de source glucidique, à chaque fois que le profil diététique du menu du jour rend cette mesure souhaitable ou nécessaire.