

MENUS POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE CENTRE DE LOISIRS LES MERCREDIS EN GRIS

lundi 21 novembre 2022	mardi 22 novembre 2022	mercredi 23 novembre 2022	jeudi 24 novembre 2022	vendredi 25 novembre 2022
Potage de légumes Coeur de merlu**** Petits pois carottes Petit fromage Poire conférence Bio	Salade de mache et pommes Bio Saucisse à l'ancienne Monts verts* Lentilles vertes bio de Charente Crème dessert bio Vanille	Betteraves rouges Bio œuf dur Croque-monsieur* Salade de fruits Crêpes au chocolat	Salade de tomates Boulette de bœuf BBC ** Gratin de p de terre Crème caramel aux œufs frais	Macedoine de légumes mayonnaise Œuf dur** Epinards Bio gratinés Tarte aux pommes
lundi 28 novembre 2022	mardi 29 novembre 2022	mercredi 30 novembre 2022	jeudi 1 décembre 2022	vendredi 2 décembre 2022
Velouté de tomates Haut de cuisse de poulet** Choux fleurs bio gratinés Petit fromage Golden Bio	Salade verte dès de mangues Roti de porc Monts verts* Mojettes Bio Mousse au chocolat	Salade de tomates Cordon bleu** Courgettes gratinées Pastel de nata Crème anglaise	Concombres au miel Poisson frais du jour** Riz bio de camargue Petit suisse sucré Clémentine	Carottes rapées Nuggets de blé** Haricots verts Bio Crème dessert à la noisette
lundi 5 décembre 2022	mardi 6 décembre 2022	mercredi 7 décembre 2022	jeudi 8 décembre 2022	vendredi 9 décembre 2022
Potage de légumes Lentilles vertes Bio* De Charente Petit suisse Bio aux fruits Fruit Bio	Salade verte mâche croûtons Burger de p de terre** Yaourt Bio au sucre de canne	Carottes rapées mozzarella Saucisse à l'ancienne Monts verts* Macaroni Bio Banane	Pêche au thon Paupiette de veau** Purée de p de terre Bio Crème dessert Bio au chocolat	Endives et pommes Bio Poulet fermier* en cocotte Rouzède Petits pois carottes Lait bio aromatisé Donuts sucré
lundi 12 décembre 2022	mardi 13 décembre 2022	mercredi 14 décembre 2022	jeudi 15 décembre 2022	vendredi 16 décembre 2022
Betteraves rouges Bio Tortellini tomates** Ricotta épinards Gouda Bio Compote de pommes Bio *Origine Montbron et ses environs	Coquillettes bio crudités mayo Bourguignon* cuisson lente Carottes vapeur Flan vanille Bio	Mouseron de canard toast grillé Sauté de chapon** Courgettes persillées St Nectaire fermier Sapin au chocolat **Origine France	Salade verte et truite fumée Tartiflette maison** Crème dessert au caramel ***Origine UE	Toasts et jus de pommes Filet mignon de porc** Butternut et patate douce Croustillant chocolat de Noël Crème anglaise ****Origine Atlantique nord