



Menus élaborés par
notre diététicienne

MENUS OCTOBRE 2020 CENTRE DE LOISIRS

VACANCES

Semaine du 19 AU 23 OCTOBRE 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pommes de terre au thon	Salade verte au jambon et croûtons	Haricots verts mimosa	Betteraves crues râpées	Macédoine mayonnaise
Grillade de porc au jus	Filet de poulet grillé à la coriandre	Sauté de veau marengo	Jambon frais braisé	Cœur de colin sauce Hollandaise
Poêlée de carottes fraîches	Pennes	Blé bio aux petits légumes	Poêlée de chou fleur	Riz blanc bio
Flan chocolat	Emmental râpé	Tomme des Pyrénées	Saint Paulin	Petit suisse aromatisé
Gâteau sec "Petit beurre"	Cocktail de fruits	Poire	Pâtisserie (Chou vanille)	Kiwi

VACANCES

Semaine du 26 AU 30 OCTOBRE 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi HALLOWEN
Céleri vinaigrette	Mousse de foie + cornichons	Brocolis au dès de brebis	Salade de pâtes pépinettes au jambon et petits légumes	Carottes aux oranges sanguines
Chipolatas de volaille grillées	Filet de merlu à l'aneth	Roti de porc au curcuma	Sauté de bœuf à l'origan	Quiche butternut poulet maison
Flageolets bio	Epinards à la crème	Pommes de terre persillées	Haricots verts extra fins sautés	Salade verte
Edam	Yaourt sucré fermier	Entremet caramel au lait entier fermier	Chèvre et Chèvre fermier	Crème anglaise
Banane	Compote pomme fraise	Petit gâteau sec "spéculoos"	Pomme	Pâtisserie maison (Brownie maison)

Les viandes bovines sont d'origine française (pour confirmation, se référer à l'affichage donné le jour même du menu)

Produit issu de l'agriculture biologique

Producteurs locaux ("Croquez la Vienne")

Menu végétarien

