


MENUS CHOLET ANIMATION ENFANCE

Menus du 17 au 21 Février 2020

lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
Potage délicieux	Carottes râpées vinaigrette 	Salade de blé aux petits légumes	Potage de légumes	Œuf dur mayonnaise sur salade 
Bœuf mode 	Choucroute (Viande et légumes)	Beignets de volaille	Boules de soja sauce tomate	Filet de lieu sauce oseille 
Printanière de légumes	Pommes vapeur	Petits pois à l'étuvée	Riz créole	Brocolis vapeur
St Nectaire	Yaourt sucré 	Fromage fondu	Fromage blanc sucré 	Camembert portion
Banane 	Compote pomme fraise	Ile flottante	Clémentines 	Eclair au chocolat



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Poisson frais



Viande bovine de race bouchère



Volaille label rouge



Dessert du chef

Pour des raisons d'approvisionnement, notre prestataire se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.
Notre prestataire vous informe que toutes les viandes de boeuf sont d'origine France (né, élevé et abattu en France).
Le bilan des allergènes est consultable auprès du responsable de l'accueil de loisirs. En cas de connaissances avérées d'allergies ou d'intolérance, il est nécessaire d'établir un projet d'accueil individualisé en se rapprochant du médecin scolaire.

lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
Velouté de courgettes	 Céleri rémoulade	Pâté pure volaille	Bouillon tomate alphabet	Chou rouge vinaigrette sur mâche 
Viande bolognaise 	Rôti de dinde au jus	Brandade de colin	Jambon grillé	Omelette au fromage
Pâtes « tortis »	Purée de potiron	Salade mêlée	Lentilles aux carottes	Epinards béchamel
Fromage frais ail et fines herbes	Flan chocolat	Brie	Yaourt aromatisé framboise 	St Paulin
 Pomme 	Donut's	Compote de poire	Kiwi 	Glace cône vanille / fraise



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Poisson frais



Viande bovine de race bouchère



Volaille label rouge



Dessert du chef

Pour des raisons d'approvisionnement, notre prestataire se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.
Notre prestataire vous informe que toutes les viandes de boeuf sont d'origine France (né, élevé et abattu en France).
Le bilan des allergènes est consultable auprès du responsable de l'accueil de loisirs. En cas de connaissances avérées d'allergies ou d'intolérance, il est nécessaire d'établir un projet d'accueil individualisé en se rapprochant du médecin scolaire.