

# MENU CENTRES DE LOISIRS

Les menus élaborés par la Cuisine Centrale sont susceptibles d'être modifiés suivant les aléas.

**LUNDI**

16 février

## MENU MONTAGNE

Saucisse grillée et sa tombée d'oignons

Purée au lait

Fromage des cîmes

Coupe de fromage blanc à la confiture de myrtilles

**MARDI**

17 février

## AN CHINOIS

Nem aux légumes

Dinde  
(nouvelle agriculture)  
au caramel

Riz BIO IGP façon asiatique

Crème vanille  
à la coco BIO équitable

Fruit de saison  
(Clémentine)

**MERCREDI**

18 février

## AÏOLI

Salade Iceberg, vinaigrette balsamique IGP

Dos de Colin  
(pêche responsable)

Pomme de terre, carotte  
Sauce façon AÏOLI

Camembert BIO  
à la coupe\*\*

Tarte tropézienne

**JEUDI**

19 février

## MANGER AUTREMENT

Betteraves BIO vinaigrette IGP maison

Lasagnes alternatives  
au bœuf BIO

faites maison

Edam BIO  
Pain complet

Fruit de saison BIO  
(pomme)

**VENDREDI**

20 février

**MANGER AUTREMENT**  
Soupe de vermicelles

Galette marguerite

Petits pois BIO à la crème

Yaourt aux fruits mixés BIO



Produit  
local



Produit  
de saison



HVE



Label  
rouge



IGP



AOP

Profitez de cette semaine à thèmes qui enchaîne la montagne, le nouvel an Chinois (dit Fête du Printemps qui marque le début de la nouvelle année lunaire), et les saveurs Provençales authentiques avec son Aïoli !

\*\*Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles.

