

Du 1 au 5 février 2021

		HORS D'ŒUVRE	PLAT STANDARD	PLAT DE REMPLACEMENT	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi	1	Macédoine de légumes mayonnaise	Boulettes de bœuf charolais sauce façon orientale (épices, oignon & tomate)		Coquillettes ●	Carré de Ligueil	Fruit 
Mardi	2	Carottes râpées ● au citron vert	Beignet Stick mozzarella 		Purée de potiron	Petit fromage frais nature sucré	Crêpe nature sucrée & pâte à tartiner
Mercredi	3	Râpé de céleri à l'aneth 	Navarin de veau	Colin d'Alaska meunière 	Flageolets au thym	Saint-Paulin	Purée de pommes 
Jeudi	4	Velouté de maïs doux	Tartiflette aux lardons*	Tartiflette végétarienne (plat complet)		Cantafrais	Crème dessert au chocolat
Vendredi	5	Mortadelle* & cornichons Taboulé	Dés de poisson  sauce poulette (crème, moules et champignons)		Mélange de légumes racines à la béchamel	Yaourt nature au lait entier & sucre 	Fruit BIO

* Plat à base de porc



Issu de l'Agriculture biologique



Appellation d'Origine Protégée



Produits de la mer pêchés durablement



Label Rouge



Plat végétarien



Plat du Chef

la cantine pas pareille

Inspirations
sOgeres

Du 8 au 12 février 2021

		HORS D'ŒUVRE	PLAT STANDARD	PLAT DE REMPLACEMENT	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi Centre de loisirs	8	Râpé de chou blanc • sauce César	Dés de saumon sauvage sauce à l'oseille		Riz •	Cantal jeune 	Crème dessert • parfum vanille
Mardi Centre de loisirs	9	Salade mexicaine (haricots rouges & maïs)	Haché de veau, jus tradition	 Flan de carottes • et potiron du Chef au cumin (plat complet)	Crumble carotte • et potiron	Coulommiers •	Flan • parfum vanille nappé caramel
Mercredi Centre de loisirs	10	Salade verte 	Omelette du Chef aux herbes (œufs plein air)   Soc'ovo		Pommes noisettes & ketchup	Petit fromage frais aux fruits	Fruit 
Jeudi Centre de loisirs	11	Salade d'endives •, vinaigrette moutarde de Dijon 	Sauté de dinde sauce curry	Pennes • tomate ratatouille & pois cassés (plat complet)	Pennes •	Saint-Môret	Mix lait du Chef au boudoir 
Vendredi Centre de loisirs	12	Feuilleté allumette à l'emmental	Rôti de bœuf charolais, jus au romarin	Beignets de calamar	Haricots beurre, jus tradition	Yaourt au lait entier parfum fraise 	Fruit •

* Plat à base de porc



Issu de l'Agriculture biologique



Appellation d'Origine Protégée



Produits de la mer pêchés durablement



Label Rouge



Plat végétarien



Plât du Chef

la cantine pas pareille

Inspirations
sOgeres

Du 15 au 19 février 2021

		HORS D'ŒUVRE	PLAT STANDARD	PLAT DE REMPLACEMENT	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi Centre de loisirs	15	Carottes râpées • à l'orange	Merlu  sauce tomate & coriandre		Semoule •	Brie du Vilet 	Fruit 
Mardi <i>Menu du carnaval :</i>	16 	Crudités façon <i>Colombine</i> (radis noir et céleri rave •) sauce yaourt	Sauté de bœuf sauce chasseur (champignons estragon, cerfeuil) 	<i>Clafoutis</i> • du chef aux légumes <i>Arlequin</i> (plat complet) 	Légumes <i>Arlequin</i> (haricots verts, poivrons, maïs doux) au jus	Fromage blanc nature • & sucre	<i>Beignet fourré framboise</i>
Mercredi Centre de loisirs	17	Salade de blé • aux légumes	Cordon bleu de volaille	<i>Nuggets de poisson</i>	Petits pois • mijotés	Tartare nature	Purée de pommes 
Jedi Centre de loisirs	18	Potage paysan (carotte, céleri, navet, pdt)	Tortilla de pommes de terre aux oignons 			Yaourt au lait entier parfum abricot 	Fruit BIO
Vendredi Centre de loisirs	19	Chou chinois •, vinaigrette aux herbes	Bolognaise de canard	<i>Bolognaise végétale</i>	Macaronis •	Emmental râpé	Mousse au chocolat au lait

* Plat à base de porc



Issu de l'Agriculture biologique



Appellation d'Origine Protégée



Produits de la mer pêchés durablement



Label Rouge



Plat végétarien



Plat du Chef

la cantine pas pareille

Inspirations
sOgeres

Du 22 au 26 février 2021

		HORS D'ŒUVRE	PLAT STANDARD	PLAT DE REMPLACEMENT	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi	22	Râpé de chou rouge •, vinaigrette de framboise	Sauté de poulet sauce façon kebab (crème et épices kebab)		Pommes de terre quartiers	Mimolette jeune	Fruit 
Mardi	23	Betteraves cuites • & maïs	Cassoulet (Saucisse de Francfort*)	Knack végétale •	Haricots blancs à la tomate	Tomme grise	Flan parfum vanille
Mercredi Centre de loisirs	24	Taboulé • à la menthe	Colin d'Alaska pané au riz soufflé & tranche de citron		Purée de butternut •	Petit blanc de campagne • & coulis de fruits rouges 	
Jeudi	25	Salade verte, vinaigrette de noix	Quenelles nature sauce végétale champignons crémée 		Riz BIO et lentilles béluqa à l'indienne	Fromy	Fruit •
Vendredi	26	Panais • rémoulade aux pommes	Bœuf mironton (navet, céleri, carotte) 		Gratin de brocolis •	Yaourt nature & sucre	Brownie mexicain du Chef 

* Plat à base de porc



Issu de l'Agriculture biologique



Appellation d'Origine Protégée



Produits de la mer pêchés durablement



Label Rouge



Plat végétarien



Plat du Chef

la cantine pas pareille

inspirations
sOgeres