

Centre de loisirs

Menus des mercredis

	04/01/2023	11/01/2023	18/01/2023	25/01/2023	01/02/2023
 Entrée	Salade de boulgour	Céleri rémoulade	Potage	Macédoine mayonnaise	Surimi MSC mayonnaise
 Plat principal	Filet de poulet sauce citron et origan	Colombo de poisson	Sauté de veau au jus	Lasagnes au saumon	Boulettes d'agneau sauce garam massala
 Légume Féculent	Poêlée méridionale	Blé	Purée de potiron et pomme de terre	***	Brunoise de légumes
 Produit laitier	Yaourt sucré	Fromage blanc sucré	Coulommier à la coupe	Gélifié chocolat	Liégeois vanille
 Dessert	Fruit	Compote	Fruit	Fruit	Fruit

Légendes :

* Présence de porc

	08/02/2023	15/02/2023
 Entrée	Saalde de pomme de terre	Céleri rémoulade
 Plat principal	Haché de veau sauce charcutière	Raviolis au boeuf
 Légume Féculent	Haricot beurre	***
 Produit laitier	Mimolette	Crème dessert vanille
 Dessert	Gâteau basque	Biscuit

Menus sans viande

Mercredi 04/01 : Filet de poisson sauce citron

Mercredi 18/01 : Omelette

Mercredi 01/02 : Poisson sauce garam massala

Mercredi 08/02 : Feuilleté au fromage

Mercredi 15/02 : Tortellinis ricotta épiards

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.