

















MERCREDI 10/01	MERCREDI 17/01	MERCREDI 24/01	MERCREDI 31/01 VIVE LES CRÊPES	MERCREDI 07/02
<p>Betteraves à la vinaigrette</p> <p> Aiguillettes de poulet sauce orientale</p> <p><i>SV : Légumes couscous et pois chiches</i></p> <p> Semoule BIO</p> <p>Saint Paulin</p> <p> Fruit de saison BIO</p>	<p>Céleri râpé sauce rémoulade</p> <p> Rôti de porc au jus</p> <p><i>SV : Emincé végétal</i></p> <p> Petits pois BIO</p> <p>Petit fromage frais</p> <p>Millefeuille</p>	<p> Chou blanc BIO à la vinaigrette</p> <p> Merlu sauce curry</p> <p>Riz créole</p> <p>Edam</p> <p>Lacté saveur chocolat</p>	<p> Salade d'endives BIO à la vinaigrette</p> <p>Haché de veau au jus</p> <p><i>SV : Mélange de chou-fleur, pois chiches et curcuma (plat complet)</i></p> <p>Chou-fleur à la béchamel</p> <p>Fromage frais Fraidou</p> <p><b>Crêpe de la chandeleur</b></p>	<p> Carottes râpées BIO à la vinaigrette</p> <p> Estouffade de bœuf sauce niçoise</p> <p><i>SV : Crouti' fromage emmental</i></p> <p>Pommes de terre lamelles sautées</p> <p>Petit fromage frais aromatisé</p> <p> Compote pomme-banane BIO</p>
<p>Compote pomme-banane</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Biscuit Petit beurre</p>	<p> Fruit de saison BIO</p> <p>Lacté saveur vanille nappé au caramel</p> <p>Pain et carré de chocolat</p>	<p>Purée de pommes</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Madeleine</p>	<p> Fruit de saison BIO</p> <p>Lacté saveur vanille</p> <p>Pain et confiture</p>	<p> Fruit de saison BIO</p> <p>Lacté saveur chocolat</p> <p>Gaufre</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



La liste des allergènes est à votre disposition sur demande au sein de l'établissement



# Menus Centre de Loisirs Janvier-Février 2024

## BEYNOST
























MERCREDI 14/02				
MENU ROSE : LA SAINT-VALENTIN				
Chou rouge à la vinaigrette				
 Colin d'Alaska pané				
Purée de betteraves				
 Fromage blanc BIO				
 Cake aux pralines roses				
 Fruit de saison BIO				
Lacté saveur vanille nappé au caramel				
Pain et carré de chocolat				

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



















La liste des allergènes est à votre disposition sur demande au sein de l'établissement

# Menus Centre de Loisirs Février 2024 BEYNOST

LUNDI 19/02	MARDI 20/02	MERCREDI 21/02	JEUDI 22/02	VENDREDI 23/02 REPAS VEGETARIEN
 Macédoine BIO à la mayonnaise   Merlu sauce safranée   Lentilles BIO   Emmental BIO  Lacté saveur vanille	 Taboulé BIO d'hiver (semoule BIO)   Sauté de dinde sauce bressane  <i>SV : Quenelles sauce mornay</i>   Haricots verts BIO à l'ail  Bûchette de lait de mélange   Fruit de saison BIO	Chou chinois à la vinaigrette   Hachis parmentier de cubes de poisson blanc (plat complet)  /   Yaourt nature BIO  Cocktail de fruits au sirop léger	 Préparé en cuisine <b>Rillettes de thon</b>    Bœuf BIO braisé  <i>SV : Boulettes de soja sauce basilic</i>   Brocolis BIO en gratin  Fromage fondu Samos  Donuts	 Salade verte BIO à la vinaigrette   Raviolis au chèvre sauce basilic (plat complet)  /  Petit fromage frais aromatisé   Préparé en cuisine <b>Purée pomme-ananas</b>
 Fruit de saison BIO  Yaourt nature sucré  Biscuit Palmier	Purée de pommes  Petit fromage frais sucré  Pain et confiture	 Fruit de saison BIO  Lacté saveur vanille nappé au caramel  Moelleux saveur fraise	 Fruit de saison BIO  Yaourt nature sucré  Pain et carré de chocolat	 Fruit de saison BIO  Lacté saveur chocolat  Galettes bretonne

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande au sein de l'établissement

LUNDI 26/02	MARDI 27/02 REPAS VEGETARIEN	MERCREDI 28/02	JEUDI 29/02	VENDREDI 01/03
 Salade de blé BIO sauce bulgare  Wings de poulet  <i>SV : Crispidor à l'emmental</i>  Purée de légumes  Fromage blanc   Fruit de saison BIO	 Betteraves BIO à la vinaigrette   Bolognaise végétale   Coquillettes BIO  Mélusin   Purée pomme-poire BIO	Radis émincés et maïs à la vinaigrette   Boulettes de bœuf BIO au jus   <i>SV : Omelette BIO nature</i>   Carottes BIO  Fromage frais Tartare ail et fines herbes   Cake nature	Salade iceberg à la vinaigrette   Rôti de porc aux oignons  <i>SV : Confit de légumes et pois chiches sauce kedjenou</i>  Polenta crémeuse   Coulommiers BIO  Lacté saveur chocolat	 Salade de pommes de terre BIO à l'échalote   Colin d'Alaska sauce paprika  Chou-fleur persillé  Mimolette   Fruit de saison BIO
Compote pomme-banane  Lacté saveur vanille  Madeleine	 Fruit de saison BIO  Yaourt nature sucré  Biscuit fourré au cacao	 Fruit de saison BIO  Petit fromage frais sucré  Pain et confiture	 Fruit de saison BIO  Yaourt nature sucré  Biscuit Sablé de Retz	Purée de pommes Lacté saveur vanille nappé au caramel  Pain au lait

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande au sein de l'établissement