

MENUS DES ACCUEILS DE LOISIRS

Du 6 janvier au 3 février 2021

<p style="text-align: center;">EPIPHANIE</p> <p style="text-align: center;">MERCREDI 6 JANVIER</p> <p style="text-align: right;"></p> <p>Crème de légumes bio • Torsades carbonara + gruyère ** • Galette des rois</p>	<p style="text-align: center;">REPAS VÉGÉTARIEN</p> <p style="text-align: center;">MERCREDI 13 JANVIER</p> <p>Blé en salade • Œufs florentine (plat complet) • Brie Pruneaux à la cannelle •</p>
<p style="text-align: center;">MERCREDI 20 JANVIER</p> <p style="text-align: right;"></p> <p>Consommé aux vermicelles • Aiguillettes de poulet au jus • Epinards à la crème • Yaourt aromatisé bio</p>	<p style="text-align: center;">REPAS VÉGÉTARIEN</p> <p style="text-align: center;">MERCREDI 27 JANVIER</p> <p style="text-align: right;"></p> <p>Salade de pommes de terre salakis • Paëlla végétarienne • (plat complet) Tartes aux pommes bio</p>
<p style="text-align: center;">CHANDELEUR</p> <p style="text-align: center;">MERCREDI 3 FÉVRIER</p> <p style="text-align: right;"></p> <p>Crème de légumes bio • Brandade de poisson • (plat complet) Crêpes au sucre</p> <p style="text-align: right;"></p>	

L'origine des viandes de bœuf, de veau et de volaille (nés, élevés et abattus en FRANCE) est VBF et VVF. Le bœuf frais est de la race à viande à dominante Blonde d'Aquitaine. Nos charcuteries sont à dominante IGP du Sud-Ouest.

• **Plat fait maison**

SANS PORC **

6 janv : aiguillettes de poulet