



Centre des loisirs des MARCASSINS

Menu du lundi 10 au vendredi 14 Février 2025



LUNDI

Feuilleté au fromage
Colin sauce Aurore
Riz et ses poireaux émincés (LOC)
Petit suisse aux fruits
Moelleux aux myrtilles

MARDI

Carottes râpées (LOC)
Boulettes de bœuf
Semoule
Légumes d'hiver (LOC)
Saint Nectaire **AOP**
Crêpes au sucre

MERCREDI

«Menu Végétarien»

Betteraves râpées (LOC)
et maïs en vinaigrette
Jardinière de légumes
Coquillettes **BIO**
Croque fromage
Yaourt nature
Pomme (LOC)

JEUDI

Salade verte (LOC),
croutons, gruyère.
Tartiflette du chef
Galette aux pommes

VENREDI

Terrine de campagne,
cornichons
Purée patate-patate
douce **BIO**
Saucisses de volaille au
four
Confit d'oignons
Fromage à la coupe
Poire (LOC)

Bon à savoir :

-Colin sauce Aurore (Lundi) :
Dos de colin à la crème
tomatée
-Jardinière de légumes
(mercredi) :
Choux fleurs, carottes, poireaux
(LOC)

Produits frais cuisinés sur place

Produits frais

Produits locaux (LOC) ou Français (FR) – Produits Bio **BIO**

Produits surgelés ou en conserve remis en œuvre sur place

Les farines et les pâtes sont **BIO** et Local issu de la ferme du chat blanc (Maves 41) ; les œufs sont pleins air et locaux issu du clos des Mauves (Huisseau sur Mauves 45)

Origine des viandes :

-MARDI : Boulettes de Bœuf
Surgelé//Français
-JEUDI : Lardons fumés
Surgelé//Français
-VENREDI : Saucisses de
volaille aux herbes
Frais//Français

Centre des loisirs des MARCASSINS

Menu du lundi 10 au vendredi 14 Février 2025

Produits frais

Produits locaux (LOC) - Produits Bio **BIO**

Produits surgelés ou en conserve remis en œuvre sur place

Produits frais cuisinés sur place

Produits frais

Produits locaux (LOC) - Produits Bio **BIO**

Produits surgelés ou en conserve remis en œuvre sur place

Repas Végétarien : LUNDI

4