

Menus du 3 au 7 février 2025

Au temps des chevaliers

Lundi 3



Mardi 4

Mercredi 5

Jeudi 6



Vendredi 7

Déjeuner

Couscous de légumes



Potage de légumes



Sauté de veau
sauce Marengo



Trilogie de racines
(carottes, céleri et radis)



Emincé de porc
au paprika
Escalope de dinde
au paprika



Semoule semi-
complète



Filet de saumon
à la crème



Blé
Brocolis persillés



Marmite de poissons

Haricots blancs à la tomate

Petit suisse nature
sucré



Riz safrané



Tomme blanche



Purée de pommes de terre

Brie



Assiette de fruits



Pomme



Crème dessert
chocolat

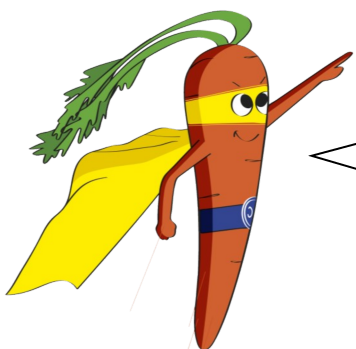


Poire pochées au jus de
raisin

Kiwi



(Ananas, Banane, Kiwi, Orange)



Les banquets étaient organisés pour le plaisir du roi et des chevaliers mais les châteaux ne disposaient pas de salle dédiée pour manger.

L'expression « mettre la table » signifiait donc installer des planches et des tréteaux dans la pièce où l'on souhaitait manger.

Bon appétit !



Goûter

Pain aux céréales
Fromage
Compote de poire



Barquette à la fraise
Lait



Sablé du nord
Banane



Pain au lait
Barre de chocolat
Laitage

Baguette
Beurre
Jus de pommes



Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement ou la production. Dans le cadre du règlement CE n° 1169/2011, nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, soja, poissons, lait, sulfites, graines de sésame, lupin, arachides et mollusques .

Menus du 10 au 14 février 2025

Accueils de loisirs

Lundi 10

Mardi 11

Mercredi 12 

Jeudi 13

Vendredi 14 

Œuf durs mayonnaise

Blanquette de poulet

Petits pois / Carottes

Saint Paulin

Orange

Potage d'hiver garni

Rôti de bœuf

Pomme vapeur
Gratin de chou-fleur

Yaourt fermier à
la fraise

Betteraves vinaigrette

Poêlée de
légumineuses

Tortis semi-complètes

Camembert

Banane

Carottes râpées
vinaigrette

Filet de cabillaud
sauce citronnée

Riz créole
Haricots verts
aux oignons

Petit fromage sous cire

Compote pomme-ananas

Lentilles à l'italienne

Boullghour

Tomme grise

Brownies et crème
anglaise

Biscuit fourré vanille
Laitage

Croissant
Lait

Baguette
Beurre
Jus d'orange

Barre moelleuse nature
Laitage

Pain aux céréales
Confiture
Clémentine



Bon appétit !

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement ou la production. Dans le cadre du règlement CE n° 1169/2011, nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, soja, poissons, lait, sulfites, graines de sésame, lupin, arachides et mollusques .

Menus du 17 au 21 février 2025

Accueils de loisirs

Lundi 17

Mardi 18



Mercredi 19

Jeudi 20

Vendredi 21

**Filet de merlu
sauce crevette**



Chili sin carne



Potage de légumes



Macédoine au thon



Salade de lentilles

Pommes vapeur
Brocolis à la bécha-
mel



Riz



Boulette de bœuf
sauce portugaise



Escalope de dinde
aux champignons



Tarte au fromage



Coulommiers



Fromage blanc fermier
nature sucré



Semoule semi-
complète



Coquillettes semi-
complètes
Carottes braisées



Salade verte



Compote pomme-cassis

Clémentine



Petit fromage moussoux



Mimolette



Riz au lait

Pomme



Assiette de fruits
(Ananas, Banane, Kiwi, Orange)



Bon appétit !



Grande galette pur beurre
Laitage



Pain aux céréales



Brioche
Barre de chocolat
Lait



Baguette
Beurre
Jus de pommes-
poires



Mini roulé abricot
Poire



Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement ou la production. Dans le cadre du règlement CE n° 1169/2011, nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, soja, poissons, lait, sulfites, graines de sésame, lupin, arachides et mollusques .

Menus du 24 au 28 février 2025

Lundi 24

Mardi 25

Mercredi 26

Jeudi 27 

Vendredi 28

Jambon
Jambon de dinde

Taboulé

Langue de bœuf
sauce tomate

Salade verte
vinaigrette

Filet de colin-lieu
sauce

Frites et ketchup

Poulet rôti

Blé pilaf
Chou-fleur

Spaghetti semi-
complète sauce
bolognaise végétale

Pommes vapeur
Epinards au beurre

Bûchette de chèvre

Emmental

Petit suisse
nature sucré

Camembert

Tomme blanche

Banane

Ananas au sirop

Kiwi

Paris-Brest

Clémentine

Les légumineuses sont riches en fibres et en protéines végétales, elles permettent de diversifier les sources de protéines. Il faut tout de même penser à les associer avec des céréales (pâtes, riz, blé...) pour avoir des protéines de qualité comme sur le menu végétarien proposé jeudi !

Bon appétit !



Biscuit nappé chocolat
Laitage

Pain au chocolat
Lait

Baguette
Beurre
Compote pomme-
abricot

Madeleine
Pomme

Pain aux céréales
Confiture
Jus d'orange

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement ou la production. Dans le cadre du règlement CE n° 1169/2011, nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, soja, poissons, lait, sulfites, graines de sésame, lupin, arachides et mollusques .