

Menus Centre de Loisirs Décembre 2019

Lundi 30 décembre



Salade Mâche
 Quiche Veggie aux légumes
 anciens
 Carottes sautées
 Brie
 Fruit

Mardi 31 décembre

Tartare de légumes
 Blanquette de Veau
 Riz créole
 Faisselle à la confiture

Jeudi 2 Janvier

Carottes râpées
 Sauté de porc
 Pâtes au beurre
 Fromage blanc aux fruits
 Pain perdu

Vendredi 3 Janvier

Salade de quinoa aux
 légumes
 Brochette de poisson
 Meunière
 Tomates au four
 Emmental
 Fruit

Menu Végétarien

Conformément à la loi Egalim, les menus
 comporteront à compter du 2 décembre 2019, un
 menu végétarien (sans viande ni poisson ni produits de
 la mer pour l'ensemble des composantes du repas)
 1 fois par semaine repéré par ce logo

Les menus « végétariens » proposés
 peuvent être composés de protéines
 animales (œufs, produits laitiers) ou
 végétales (céréales, légumineuses, soja).
 Ils sont élaborés de manière à couvrir les
 besoins nutritionnels des enfants.

Codes couleurs des groupes d'aliments	Légumes crus / fruits crus		Légumineuses / Céréales	
	Légumes cuits / fruits cuits		Laitages	
	Plat protidique (viande, volaille, poisson, œuf) ou alternative aux protéines animales		Fromages	
	Féculents		Dessert ou entrée sucrés, dessert gras et sucré / pâtisseries sucrées ou salées	

Origines des viandes : Viande de bœuf : Lozère/ Viande de Porc : Rodez / Veau : Savoie

Fruits et Légumes frais : SICA du Caroux

