

**LE PRODUIT DU MOIS :**

Le chou fleur vient du Proche-Orient. Les grecs et les romains en mangeaient déjà mais c'est Louis XV qui le popularise en France, qui est devenu le 3° pays producteur d'Europe, surtout en Bretagne. On le connaît blanc, mais il peut aussi être violet, orange ou vert. C'est un légume d'hiver plein en vitamines et fibres, que l'on peut cuisiner de multiples façons, cru ou cuit.



# Centre de loisirs de Saint Caprais








MENUS DU MOIS DE



2021



Bon appétit !

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 08 au 12.02	Potage de légumes	Carottes râpées 	Gondole au parmesan	Velouté de légumes 	Wrap de saison
	Saucisse de campagne	Omelettes de pommes de terre	Gratin de macaronis	Poisson bordelaise	Poulet à l'estragon 
	Purée de pomme de terre	Salade verte	Sauce 	Riz	Gratin de chou fleur
	Yaourt sucré	Fromage blanc sucré	Bolognaise	Emmental	Camembert
	Fruit frais de saison	Ananas Rôti	Beignets de carnaval	Aéré aux fruits rouges	Far 
	Pain fromage	Pain pâte de fruits	Chocolatine verre de lait	Fruit à croquer tranche de pain	Yaourt sucré tranche de pain
Semaine du 15 au 19.02	Potage de légumes	Salade d'endives aux pommes 	Terrine de campagne	Tartine Savoyarde	Panacotta au chou fleur
	Rôti de porc Dijonnaise	Gratin du maraicher	Aioli de poisson	Tartiflette 	Boules d'agneau façon kebab
	Lentilles cuisinées	Salade verte	Légumes du pot	Salade verte	Grain de blés
	Coupe stratacella	Jeune cantal	Petit suisse	Fromage blanc aux myrtilles	Saint Paulin
		Merveilles maison	Fruit frais de saison		Liégeois
	Pain barre de chocolat	Fruit à croquer tranche de pain	Pain aux raisins jus d'orange	Fruit à croquer tranche de pain	Pain fromage

Produit Bio



Repas Végétarien



Préparation maison à base de produits frais



Produit de saison

















Produit local



## INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES














Semaine du 08 au 12.02

		 <b>Céréales contenant du gluten</b> (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 <b>Lait</b>	 <b>Oeufs</b>	 <b>Arachides</b>	 <b>Soja</b>	 <b>Moutarde</b>	 <b>Fruits à coques</b> (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 <b>Céleri</b>	 <b>Graines de sésame</b>	 <b>Poissons</b>	 <b>Crustacés</b>	 <b>Mollusques</b>	 <b>Lupin</b>	<b>Anhydride sulfureux et sulfites</b> en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)
lundi	Potage de légumes										<b>X</b>				
	Saucisse de campagne														
	Purée de pomme de terre														
	Yaourt sucré		<b>X</b>												
	Fruit frais de saison														
mardi	Carottes râpées														
	Omelettes de pommes de terre			<b>X</b>											
	Salade verte														
	Fromage blanc sucré		<b>X</b>												
	Ananas Rôti														
mercredi	Gondole au parmesan														
	Gratin de macaronis														
	Sauce														
	Bolognaise		<b>X</b>												
	Beignets de carnaval		<b>X</b>	<b>X</b>											
jeudi	Velouté de légumes		<b>X</b>												
	Poisson bordelaise										<b>X</b>				
	Riz														
	Emmental		<b>X</b>												
	Aéré aux fruits rouges		<b>X</b>												
vendredi	Wrap de saison	<b>X</b>													
	Poulet à l'estragon														
	Gratin de chou fleur	<b>X</b>	<b>X</b>												
	Camembert		<b>X</b>												
	Far	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>											

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autre traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

## INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 15 au 19.02		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistachés)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO <sub>2</sub> )	
lundi	Potage de légumes		X													
	Rôti de porc Dijonnaise															
	Lentilles cuisinées															
	Coupe		X													
	stratacella															
mardi	Salade d'endives aux pommes															
	Gratin du maraicher															
	Salade verte															
	Jeune cantal		X													
	Merveilles maison	X	X	X												
mercredi	Terrine de campagne	X	X													
	Aioli de poisson										X					
	Légumes du pot															
	Petit suisse		X													
	Fruit frais de saison															
jeudi	Tartine Savoyarde		X													
	Tartiflette	X	X	X												
	Salade verte															
	Fromage blanc		X	X												
	aux myrtilles	X	X	X												
vendredi	Panacotta au chou fleur		X													
	Boules d'agneau façon kebab															
	Grain de blés	X														
	Saint Paulin		X													
	Liégeois		X													

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef