



<p>Lundi 03 février</p> <p>Betteraves vinaigrette AB Paupiette de veau LR Carottes AB Crêpes AB</p>	<p>Mardi 04 février</p> <p>Salade et dés d'emmental Moules / poisson AB Frites AB Fruit de saison</p>	<p>Mercredi 05 février</p> <p>CENTRE AÉRÉ Menu crêpes </p>	<p>Jeudi 06 février </p> <p>Soupe de légumes Knack végétale Lentilles AB Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 07 février</p> <p>Crudité Poisson meunière MSC Choux-fleurs AB Fondant au chocolat AB</p>
<p>Lundi 10 février</p> <p>ALSH VACANCES Crudité Rissollette de veau Purée de carottes AB Yaourt nature AB</p>	<p>Mardi 11 février</p> <p>ALSH VACANCES Salade verte Lasagnes bolognaise AB ou végétarienne Compote AB</p>	<p>Mercredi 12 février</p> <p>ALSH VACANCES Soupe de légumes Omelette AB Pdt sautées Fruit de saison</p>	<p>Jeudi 13 février </p> <p>ALSH VACANCES Pique-nique Sandwich / crudités Fromage Fruit / biscuit</p>	<p>Vendredi 14 février</p> <p>ALSH VACANCES Mortadelle cornichon Saumon aux agrumes MSC Haricots verts AB Ile flottante</p>
<p>Lundi 17 février</p> <p>ALSH VACANCES Carottes râpées Rôti de porc LR Lentilles AB Petits suisses AB</p>	<p>Mardi 18 février</p> <p>ALSH VACANCES Pique-nique Sandwich / crudités Fromage Fruit / biscuit</p>	<p>Mercredi 19 février</p> <p>ALSH VACANCES Salade verte Sauté de poulet LR Ratatouille Fruit de saison</p>	<p>Jeudi 20 février </p> <p>ALSH VACANCES Pique-nique Pizza au fromage Crudité Fruit / biscuit</p>	<p>Vendredi 21 février</p> <p>ALSH VACANCES Crudité Brochette de poisson MSC Épinards AB Tarte aux pommes </p>
<p>Lundi 24 février</p> <p>Pois-chiche vinaigrette Poulet rôti AB Purée de potiron Fruit de saison</p>	<p>Mardi 25 février</p> <p>Salade verte Daube provençale LR Pâtes AB Mousse au chocolat AB</p>	<p>Mercredi 26 février</p> <p>CENTRE AÉRÉ Menu anti gaspi 😊</p>	<p>Jeudi 27 février </p> <p>Feuilleté au fromage couscous végétarien Légume semoule AB Salade de fruits</p>	<p>Vendredi 28 février</p> <p>Soupe de légumes Dos de colin MSC Riz AB Flan caramel AB</p>

AB : Aliments issus de l'agriculture biologique (**bio**)
LR : Les viandes sont **Label Rouge** et d'origine française
MSC : Label pêche durable



Menu végétarien

Légumes du
naraichage local bio



Fait maison

Menus élaborés par le responsable
de cuisine conformes aux
recommandations nutritionnelles
de l'arrêté du 30 sept 2011