



MENUS MJC ET CENTRE DE LOISIRS



Toutes nos viandes sont d'origine française.

Tous nos menus sont servis avec du pain bio.



*Fait maison

LUNDI 16 FÉVRIER

Crème de légumes bio*



Spaghettis bio 1/2 complètes à la carbonara*

Mousse au chocolat

Fruit

MARDI 17 FÉVRIER

Pois chiches en salade*

Sauté de veau aux olives* & Haricots verts extra fins au beurre*

Abondance AOP

Fruit



MERCREDI 18 FÉVRIER

Potage parmentier bio*



Rôti de porc label rouge aux fruits* & Lentilles bio au jus*



Beaufort AOP

Fruit



JEUDI 19 FÉVRIER – MENU VÉGÉTARIEN



Méli-mélo de salade bio vinaigrette à l'huile de colza*

Parmentier de patates douces bio et pois cassés*



Pépinettes bio au lait bio, caramel beurre salé*



VENDREDI 20 FÉVRIER



Betteraves rouges bio au maïs*

Filet d'églefin façon beurre blanc* & Riz bio pilaf*



Yaourt bio fermier à la châtaigne



Sous réserve de changement & selon approvisionnements.

Nos menus risquent de contenir des allergènes parmi les suivants : Arachide, céleri, céréales contenant du gluten, crustacés, fruits à coque, lait de vache, lupin, mollusques, moutarde, œufs, poissons, sésame, soja, sulfites. Pour plus d'informations, n'hésitez pas à prendre contact.