

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE DE LOISIRS DE LA BREDE

La Chronique Culinaire

En Janvier,
**Tartelette banane,
marrons et cacahuètes**



Produits Bio (origine régionale ou française)
sous réserve de confirmation de
disponibilité (production et récoltes).



Le dicton de la semaine : *Janvier sec et sage est un bon présage*

	lundi 06 janvier	mardi 07 janvier	mercredi 08 janvier	jeudi 09 janvier	vendredi 10 janvier
Fêtons les	<i>Epiphanie</i>	<i>Raymond</i>	<i>Lucien</i>	<i>Alice</i>	<i>Guillaume</i>
	LENTILLES BIO EN SALADE	CÈLERIS ET CAROTTES RAPÉS AU CITRON	SALADE DE POMME ET ORANGE AU GINGEMBRE	POTAGE DE LÉGUMES BIO	BETTERAVES BIO
	RÔTI DE PORC AUX THYM	BOULETTES D'AGNEAU AU CURRY	MILLE FEUILLE DE CAROTTES ET FENOUIL AUX ECLATS DE NOIX	JAMBON GRILLÉ	POISSON DU JOUR
	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	CHOUX ET POMMES DE TERRE EN GRATIN	SALADE BIO	Frites	RIZ BIO A LA TOMATE
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	GALETTE DES ROIS	COMPOTE DE FRUITS BIO (MAISON)	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	YAOURT SUCRÉ

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE DE LOISIRS DE LA BREDE

La Chronique Culinaire

En Janvier,

**Tartelette banane,
marrons et cacahuètes**



Produits Bio (origine régionale ou française)
sous réserve de confirmation de
disponibilité (production et récoltes).



Le dicton de la semaine : *Folle est la brebis qui au loup se confesse*



Fêtons les

	lundi 13 janvier	mardi 14 janvier	mercredi 15 janvier	jeudi 16 janvier	vendredi 17 janvier
	<i>Yvette</i>	<i>Nina</i>	<i>Rémi</i>	<i>Marcel</i>	<i>Roseline</i>
	SALADE DE PÂTES BIO AU SURIMI	POTAGE DE LÉGUMES BIO MAISON (LOCAL)	SALADE DE CHOU CHINOIS	SALADE VERTE BIO AU PAMPLEMOUSSE ET POMME FRUIT	PATÉ DE CAMPAGNE
	TORTILLA FROMAGE	ÉMINCÉ DE BŒUF OIGNONS	CÔTE DE PORC GRILLÉE	SAUTÉ DE DINDE À LA CRÈME	POISSON PANÉ
	BROCOLIS PERSILLÉ	POMMES SAUTÉES	PURÉE DE CÈLERI ET POMME DE TERRE BIO	HARICOTS BEURRE	BOULGOUR BIO AUX LÉGUMES
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	PETIT SUISSE	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON	CRÈME CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FLAN PRALINÉ	FRUITS DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE DE LOISIRS DE LA BREDE



La Chronique Culinaire

En Janvier,

**Tartelette banane,
marrons et cacahuètes**



Produits Bio (origine régionale ou française)
 sous réserve de confirmation de
 disponibilité (production et récoltes).



Le dicton de la semaine : *Qui recherche la lune, ne voit les étoiles*

	lundi 20 janvier	mardi 21 janvier	mercredi 22 janvier	jeudi 23 janvier	vendredi 24 janvier
Fêtons les	Sébastien	Agnès	Vincent	Alphonse	François
	CAROTTES BIO RÂPÉES (LOCAL)	POTAGE DE LÉGUMES MAISON BIO (LOCAL)	SALADE MIMOSA AU MAÏS	ŒUF AU PAPRIKA	ENDIVES NOIX ET CITRON
	NUGGET'S VÉGÉTAL	HACHÉ DE BŒUF À L'ÉCHALOTE	RÔTI DE VEAU	PORC AUX ÉPICES	MARÉE DU JOUR
	PETITS POIS AU JUS	POMMES ET POTIRON SAUTÉS	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	CHOU FLEUR BIO	SEMOULE BIO
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	CRÈME BRULÉE CAMEL	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)	TARTELETTE A LA BANANE MARRON ET CACAHUÈTE	YAOURT AROMATISÉ

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE DE LOISIRS DE LA BREDE

La Chronique Culinaire

En Janvier,

**Tartelette banane,
marrons et cacahuètes**



Produits Bio (origine régionale ou française)
sous réserve de confirmation de
disponibilité (production et récoltes).



Le dicton de la semaine : *Beaux jours en Janvier, trompent l'homme en Février*

NOUVEL AN CHINOIS

	lundi 27 janvier	mardi 28 janvier	mercredi 29 janvier	jeudi 30 janvier	vendredi 31 janvier
Fêtons les	<i>Angèle</i>	<i>Th. D'Aquin</i>	<i>Gildas</i>	<i>Martine</i>	<i>Marcelle</i>
	SALADE DE MAÏS ET THON	FRIAND AU FROMAGE	ENDIVES EN SALADE	SAMOUSSA	SALADE COMPOSÉE (CHOU CHINOIS, CAROTTES BIO)
	PÂTES BIO	BŒUF MODE (FRAIS ORIGINE FRANCE)	SAUCISSE DE TOULOUSE	ÉMINCÉ DE VOLAILLE SOJA	NUGGETS DE POISSON
	BOLOGNAISE DE LÉGUMES	BLÉ AUX LÉGUMES BIO	HARICOTS BLANCS À LA TOMATE	NOUILLE ET LÉGUMES FACON WOK	POMMES VAPEUR
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FLAN CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON (LOCAL)	POMME BIO AU FOUR	FLAN DE LITCHI AU LAIT DE COCO	FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE DE LOISIRS DE LA BREDE

La Chronique Culinaire

En Janvier,

**Tartelette banane,
marrons et cacahuètes**



Produits Bio (origine régionale ou française)
sous réserve de confirmation de
disponibilité (production et récoltes).



Le dicton de la semaine : *Sème tes poireaux à la Saint Agathe, un brin en vaut quatre*

	lundi 03 février	mardi 04 février	mercredi 05 février	jeudi 06 février	vendredi 07 février
Fêtons les	<i>Blaise</i>	<i>Véronique</i>	<i>Agathe</i>	<i>Gaston</i>	<i>Eugénie</i>
	SALADE STRASBOURGEOISE MAISON (POMMES DE TERRE BIO)	BETTERAVE MIMOSA BIO	SALADE COMPOSÉE BIO	POTAGE VERMICELLES	CAROTTES À L'ANANAS BIO
	ESCALOPE DE PORC MOUTARDE	POELÉE DE LÉGUMES	ESCALOPE DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS (ORIGINE FRANCE)	SAUTÉ DE PORC AU SOJA	POISSON DU JOUR
	HARICOTS VERTS BIO	AU QUINOA	PETITS POIS AU JUS	POTATOES	GALETTE DE BROCOLIS
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FRUIT	MOELLEUX AU MIEL ET AUX ÉPICES	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS ROUGES	TAPIOCA AU LAIT

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



RESTAURANT SCOLAIRE DE LOISIRS DE LA BREDE



La Chronique Culinaire

En Février,

Quiche Jurassienne



Produits Bio (origine régionale ou française)
sous réserve de confirmation de
disponibilité (production et récoltes).



Le dicton de la semaine : Le temps de Février ne reste pas en place

	lundi 10 février	mardi 11 février	mercredi 12 février	jeudi 13 février	vendredi 14 février
Fêtons les	<i>Arnaud</i>	<i>Héloïse</i>	<i>Félix</i>	<i>Béatrice</i>	<i>Valentin</i>
	SALADE VERTE ET CŒUR DE PALMIER	SALADE AVOCAT POMELOS	POTAGE DE LÉGUMES BIO MAISON (LOCAL)	CHOUX ROUGE AUX POMMES	DUO DE SAUCISSON BEURRE
	ŒUF BROUILLÉ	HAMBURGER MAISON	CÔTE DE PORC CHARCUTIÈRE	ÉMINCÉ DE VOLAILLE	CALAMAR ROMAINE
	CÈLERI ET NAVET BRAISÉS	FRITES BIO	BOULGOUR PILAF	POELÉE DE LEGUMES BIO	PUREE D'ÉPINARDS
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	ENTREMET CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)	TARTE CITRON	COCKTAIL DE FRUITS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



RESTAURANT SCOLAIRE DE LOISIRS DE LA BREDE



La Chronique Culinaire

En Février,

Quiche Jurassienne



Produits Bio (origine régionale ou française)
sous réserve de confirmation de
disponibilité (production et récoltes).



Le dicton de la semaine : Pas de Février sans fleur d'amandier

	lundi 17 février	mardi 18 février	mercredi 19 février	jeudi 20 février	vendredi 21 février
Fêtons les	<i>Alexis</i>	<i>Bernadette</i>	<i>Gabin</i>	<i>Aimée</i>	<i>Pierre-Damien</i>
	SALADE MAÏS ET THON MAYONNAISE	ŒUF MIMOSA AU CURRY	CAKE A LA BETTERAVE	POTAGE TOMATE VERMICELLE	SALADE COMPOSÉE
	CUISSE POULET LR	RÔTI BŒUF	PAUPIETTE DE VEAU	QUICHE JURASSIENNE (VÉGÉTARIENNE)	POISSON MEUNIÈRE
	PÂTES BIO	PÂTES ET LÉGUMES BIO	AUX POIREAUX (LOCAL) ET POMMES DE TERRE BIO	SALADE BIO	ROMANESKO GRATIN
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	PETIT SUISSE
	CRÈME VANILLE AU LAIT BIO	FRUIT DE SAISON	POMME AU FOUR	FRUIT DE SAISON	GÂTEAU AU CHOCOLAT

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE DE LOISIRS DE LA BREDE



La Chronique Culinaire

En Février,

Quiche Jurassienne




Produits Bio (origine régionale ou française)
 sous réserve de confirmation de
 disponibilité (production et récoltes).



Le dicton de la semaine : Rien ne vit qui n'ait germé

Menus Centre de loisirs

	Mardi Gras				
	lundi 24 février	mardi 25 février	mercredi 26 février	jeudi 27 février	vendredi 28 février
<i>Fêtons les</i>	<i>Modeste</i>	<i>Roméo</i>	<i>Nestor</i>	<i>Honorine</i>	<i>Romain</i>
	TABOULÉ MAISON AUX CRUDITES	CRÊPE FROMAGE	POTAGE DE LÉGUMES BIO MAISON (LOCAL)	SALADE VERTE (LOCAL) AU GRUYÈRE	TERRINE DE POISSON
	BURGER DE VEAU	BOULETTE DE BŒUF	CÔTE DE PORC PRUNEAUX	CORDON DE DINDE	LASAGNES DE LÉGUMES
	JARDINIÈRE DE LEGUMES	ÉCRASÉ DE LÉGUMES	LENTILLES ET CAROTTES BIO	POELÉE DE BROCOLIS	MAISON
	FROMAGE	BEIGNETS MAISON	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	LIEGEOIS VANILLE		SALADE DE FRUITS FRAIS MAISON	FLAN COCO	FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



RESTAURANT SCOLAIRE DE LOISIRS DE LA BREDE



La Chronique Culinaire

En Février,

Quiche Jurassienne



Produits Bio (origine régionale ou française)
sous réserve de confirmation de
disponibilité (production et récoltes).



Le dicton de la semaine : Si Mars commence en courroux, il terminera doux

Menus Centre de loisirs

	lundi 02 mars	mardi 03 mars	mercredi 04 mars	jeudi 05 mars	vendredi 06 mars
<i>Fêtons les</i>	<i>Charles</i>	<i>Guénolé</i>	<i>Casimir</i>	<i>Olive</i>	<i>Colette</i>
	SALADE COMPOSÉE	CŒUR DE PALMIER EN SALADE	CHAMPIGNON VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE POTIRON	CÈLERI BIO RÉMOULADE
	CHIPOLATAS	NAVARRIN D'AGNEAU	GALETTE DE POTIMARRON	AXOA DE PORC	BROCHETTE DE POISSON
	CAROTTES PERSILLÉES	LEGUMES ET SEMOULE BIO	RIZ À L'ORANGE ET LEGUMES	Frites	MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE BIO
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FRUIT	POIRE AUX AMANDES	FRUIT DE SAISON BIO	CRUMBLE DE FRUIT	FROMAGE BLANC A LA CRÈME DE MARRON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.