













































menu semaine du 14 Janvier au 18 Janvier 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI <i>centre de loisirs</i>	JEUDI MENU DE NOEL	VENDREDI
Collation de 8h garderie	<i>jus de fruits</i> 	<i>lait</i> 	<i>biscuits</i> 	<i>compote de pommes</i> 	<i>banane</i> 
ENTREE	<i>concombre à la crème</i>  	<i>salade de riz au thon</i> 	<i>radis + beurre</i>  	<i>salade verte</i>  	<i>rillettes de sardines + toast</i> 
PLAT	<i>bœuf bourguignon</i>  	<i>nuggets de poisson</i> 	<i>osso-bucco de dinde</i>  	<i>œufs durs mornay</i>  	<i>rôti de porc au jus</i>   
LEGUMES	<i>pâtes</i> 	<i>brocolis</i> 	<i>semoule</i>  	<i>pommes boulangères</i>   	<i>ratatouille + ébly</i>   
FROMAGE	<i>cantal</i> 	<i>yaourt nature</i>   	<i>camembert</i>  	<i>yaourt aromatisé</i> 	<i>fromage</i> 
DESSERT	<i>compote de pommes</i> 	<i>banane</i>	<i>cocktail de fruits</i>	<i>mousse chocolat</i> 	<i>pommes</i> 
			GOUTER <i>bun'roll + pâte à tartiner</i>	Menu susceptible de changer en fonction des livraisons	

L'Unité de Production Culinaire s'engage à servir de la viande bovine provenant de la région ou de France.

ETS AUVERGNE VIANDE à RIOM

