



MENU - Centre de loisirs Liéton



SEMAINE 49 - DU 04 AU 08 DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Boulettes de bœuf aux fruits secs  Semoule Saint-Nectaire Panacotta coulis de fruits  S/V: Boulettes de sarrasin		



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU - Centre de loisirs Liéton



SEMAINE 50 - DU 11AU 15 DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Tarte aux poireaux Escalope de volaille aux champignons Gratin d'aubergines Fruit de saison S/V: Marmite de poisson		

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU - Centre de loisirs Liéton

**SEMAINE 51 - DU 18 AU 22 DECEMBRE**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Salade arlequin Galopin de veau aux herbes Poêlé de légumes forestière Yaourt aromatisé		
		S/V : Salade de pâtes / Boulettes de sarrasin		

 Plat Fait Maison Label Rouge Viande Bovine Française

Produits Locaux

 Plat Végétarien
Produit Issue de l'Agriculture Biologique MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale



 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade Arlequin: Pâtes de couleur, tomates en dés, jambon de dinde, maïs, olives

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaïses et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU - Centre de loisirs Liéton



SEMAINE 52- DU 25 AU 29 DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Joyeux Noël	Tarte au fromage Nuggets de poulet Haricots verts Fruit de saison S/V: Nuggets de poisson	Œuf dur mayonnaise Pizza au fromage Salade verte Donuts 	Pâté en croute* Poisson poêlé au beurre  Purée Mousse au chocolat S/P: Pâté en croûte de volaille S/V: Betteraves vinaigrette	Taboulé Escalope de poulet au jus Chou-fleur au beurre Yaourt aux fruits mixés S/V: Poisson mariné



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc