

## MENU VACANCES SCOLAIRES FEVRIER/MARS

A l'occasion de la semaine du goût en Octobre dernier, 2 groupes d'enfants du centre de loisirs de Bosque ont participé à un atelier de création de menus avec la diététicienne de la cuisine centrale.

Lors du choix des menus, les enfants se sont aussi mis à la place des personnes plus âgées afin que ces repas puissent convenir à un maximum de personnes.

La première semaine a été réalisée par les 7/8 ans, le groupe « Grifondor »

La seconde semaine a été réalisée par les 9 ans et +, le groupe « Serdaigle »

<b>JOUR</b>	<b>Semaine du 22 au 28 Février Groupe « Grifondor »</b>	<b>Semaine du 1<sup>er</sup> au 07 Mars Groupe « Serdaigle »</b>
LUNDI	Salade verte Boulettes de bœuf sauce tomate Potatoes + sauce barbecue Emmental Compote pomme/poire BIO	Feuilleté au fromage Cuisse de poulet Gratin de courgettes Petit moulé nature Kiwi
MARDI	Pizza au fromage Nuggets de blé Carottes persillade Petit moulé nature Clémentines	Haricots verts en salade Spaghetti BIO à la bolognaise végétale Gruyère râpé Glace cornet vanille/fraise
MERCREDI	Radis – beurre Rôti de veau au jus Purée de pomme de terre Yaourt aromatisé Kiwi	Rosette cornichon Merguez Chou vert braisé Banane
JEUDI	Salade de pâtes au pesto Chipolatas Cubes de butternut sautés Brownie + crème anglaise	Salade verte Bœuf en daube Gratin dauphinois Petit suisse aux fruits Orange
VENDREDI	Betterave cube BIO Filet meunière + citron Purée de pois cassés Comté AOP Orange (Banane pour les scolaires)	Salade de lentilles Filet de colin sauce citron Gratin d'épinards Fromage de brebis Clémentines
SAMEDI	Mousse de canard Bœuf aux olives Gratin de choux fleur Brie Banane	Céleri rémoulade Blanquette de veau Riz au beurre Fourme d'Ambert AOP Banane
DIMANCHE	Salade verte BIO Paupiette de veau provençale Riz BIO pilaf St Nectaire AOP Tarte au citron meringuée	Salade verte Potée Moutarde Eclair au chocolat