



# Ville de Rochecorbon

## Menus du centre de loisirs

Menus d'hiver

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 7	10-févr.	11-févr.	12-févr.	13-févr.	14-févr.
Menus du 10 au 14 février 2025	<b>Potage aux légumes locaux</b>	Poireaux vinaigrette	Endives sauce blanche	Houmous et ses croûtons	<b>Carottes Bio râpées</b>
	Saucisse de Toulouse	<b>Boulettes au boeuf Bio sauce aux épices</b>	Pizza poulet, tomate, Mozzarella	Nuggets de blé	<b>Gratin de macaronis au saumon MSC</b>
	<b>Lentilles Bio aux carottes</b>	Brocolis	Salade verte	<b>Purée de butternut Bio</b>	<b>(macaronis Bio)</b>
	Brie	<b>Bûche mi-chèvre Bio</b>	Saint Paulin	<b>Emmental Bio</b>	<b>Yaourt sucré Bio</b>
	<b>Kiwis Bio</b>	Donut	Liégeois vanille	Salade de fruits du chef	<b>Compote de pommes Bio</b>
	<b>Lundi</b>	<b>Mardi tout Bio</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi - repas Cro-magnon</b>	<b>Vendredi</b>
Semaine 8	17-févr.	18-févr.	19-févr.	20-févr.	21-févr.
Menus du 17 au 21 février 2025	Salade de pâtes au pesto	<b>Potage de légumes Bio</b>	<b>Betteraves Bio vinaigrette</b>	<b>Bâtonnets de carottes et sauce blanche</b>	Saucisson à l'ail et cornichons
	Emincé de langue de boeuf	<b>Lasagnes végétariennes Bio</b>	<b>Filet de hoki MSC sauce Nantua</b>	<b>Pilon mariné rôti</b>	<b>Boulettes au boeuf Bio sauce tomate</b>
	<b>Ecrasé de courge Bio</b>	<b>Salade verte Bio</b>	<b>Petits pois Bio</b>	<b>Potatoes</b>	<b>Semoule Bio</b>
	Bûche mi-chèvre	<b>Chanteneige Bio</b>	<b>Gouda Bio</b>	<b>Verre de lait local</b>	Brie
	Cocktail de fruits	<b>Pomme Bio rôtie au spéculoos</b>	<b>Banane Bio rondelles sauce chocolat</b>	<b>Cookie du chef</b>	<b>Poire HVE</b>



Produit Biologique

Anchre territoriale

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

# Cuisiniers du Centre-Val de Loire

