



Menus Centre de loisirs Du 2 au 6 août 2021



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Carottes râpées au citron		Salade de tomates bio	Pastèque
Poulet sauté à la tomate	Filet de hoki pané	Rôti de veau sauce grand mère	Sauté d'agneau sauce marengo	Axoa de bœuf
Frites	Blé bio Ratatouille	Lentilles au jus Jeunes carottes	Spaghetti Mélange légumes et haricot plats saveur du jardin	Riz créole Poêlée de légumes
Saint Paulin	Fromage frais aux fruits	Bûchette mi- chèvre	Yaourt nature sucré	
Pêche		Melon vert		Biscuit roulé fraise



Confectionné à la cuisine centrale



Fromage AOP



Produits locaux circuits courts



Origine France



Agriculture Biologique



MSC durabilité de l'activité de pêche de HALIEUTIS.



Bœuf Race à viande



Viandes Label Rouge



Nouveauté



Volaille certifiée

Toutes nos sauces sont confectionnées sur la Cuisine

ZOOM sur :

Le blé :

Le blé est une **céréales** Il fait partie des trois grandes céréales avec le maïs et le riz.



- le blé **dur** est très riche en gluten, il est utilisé pour produire les semoules et les pâtes alimentaires
- Le blé **tendre** ou froment est cultivé pour faire la farine panifiable utilisée pour le **pain**. Ses grains se séparent de leurs enveloppes au battage.

Les premières **enveloppes** du grain, qui peuvent être enlevées en grattant avec l'ongle, sont les « vêtements » du grain qui **protègent** l'amande farineuse. On classe les farines par type "T" de la 45 à 170 en fonction du **raffinage**.



La route des producteurs locaux et bio



La route des producteurs

20 Kg

Pêche OCCITANIE

La route des producteurs

5 Kg

Carottes CASTELNAU D'ESTRETEFOND

La route des producteurs

15 Kg

Blé BIO

La route des producteurs

30 Kg

Salade de tomate BIO OCCITANIE

La route des producteurs

35 Kg

Sauté LAPRIMAUBE 12