



# ACCUEILS COLLECTIFS DE MINEURS

## Vacances d'Hiver

	ENCAS DU MATIN	DEJEUNER	GOÛTER
<b>LUNDI</b> <b>10/02</b>	Cracotte ou céréales Confiture ou miel Lait ou jus de fruits	<b>Blanquette de veau</b> (viande origine France) <b>Jeunes carottes persillées</b> <b>Fromage</b> <b>Coupelle de fruits au sirop</b>	Pain Chocolat
<b>MARDI</b> <b>11/02</b>	Cracotte ou céréales Confiture ou miel Lait ou jus de fruits	<b><u>MENU ALTERNATIF</u></b> <b>Omelette</b> <b>Haricots verts</b> <b>Yaourt</b> <b>Fruit de saison</b>	Pain Fromage
<b>MERCREDI</b> <b>12/02</b>	Cracotte ou céréales Confiture ou miel Lait ou jus de fruits	<b>Friand au fromage</b> <b>Boulettes de bœuf</b> <b>Potatoes</b> <b>Fruit de saison</b>	Briquette de lait Biscuit
<b>JEUDI</b> <b>13/02</b>	Cracotte ou céréales Confiture ou miel Lait ou jus de fruits	<b>Carottes râpées</b> <b>Filet meunière</b> <b>Purée de brocolis</b> <b>Fromage blanc vanille</b>	Pain de mie Confiture
<b> VENDREDI</b> <b>14/02</b>	Cracotte ou céréales Confiture ou miel Lait, jus de fruits	<b>Poulet Yassa</b> <b>Riz</b> <b>Fromage</b> <b>Beignet</b>	Crème dessert Fruit

Toute modification dans la composition du menu serait due à une rupture d'approvisionnement.  
Les menus peuvent être consultés sur le site Internet de la ville <http://www.istres.fr>

Conformément à la réglementation en vigueur (décret 2015-447) nous vous informons que chaque plat proposé au menu est susceptible de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes majeurs

Pain bio, local et solidaire

Nos viandes fraîches (bœuf, veau, agneau, taureau, porc, volaille) sont issues de bêtes nées, élevées et abattues en France



# ACCUEILS COLLECTIFS DE MINEURS

## Vacances d'Hiver

	ENCAS DU MATIN	DEJEUNER	GOÛTER
<b>LUNDI</b> <b>17/02</b>	Cracotte ou céréales Confiture ou miel Lait ou jus de fruits	<b>Salade verte</b> <b>Gratin de pommes de terre à la dinde</b> <b>et au reblochon</b> <b>Yaourt</b> <b>Fruit de saison</b>	Pain Confiture
<b>MARDI</b> <b>18/02</b>	Cracotte ou céréales Confiture ou miel Lait ou jus de fruits	<b>Betteraves vinaigrettes</b> <b>Lasagne au saumon</b> <b>Fromage</b> <b>Brownie</b>	Pain Fromage
<b>MERCREDI</b> <b>19/02</b>	Cracotte ou céréales Confiture ou miel Lait, jus de fruits	<b>Taboulé</b> <b>Petits colins au cantadou</b> (pêche durable MSC) <b>Carottes Parisienne</b> <b>Fruit de saison</b>	Pain de mie Chocolat
<b>JEUDI</b> <b>20/02</b>	Cracotte ou céréales Confiture ou miel Lait ou jus de fruits	<b>Radis beurre</b> <b>Sauté de boeuf</b> <b>Boullgour</b> <b>Fromage</b>	Briquette de lait Fruit
<b>VENDREDI</b> <b>21/02</b>	Cracotte ou céréales Confiture ou miel Lait ou jus de fruits	<b>MENU ALTERNATIF</b> <b>Carottes râpées</b> <b>Steak fromager</b> <b>Poêlée de légumes</b> <b>Purée de fruit</b>	Crème dessert Biscuit

Toute modification dans la composition du menu serait due à une rupture d'approvisionnement.  
Les menus peuvent être consultés sur le site Internet de la ville <http://www.istres.fr>

Conformément à la réglementation en vigueur (décret 2015-447) nous vous informons que chaque plat proposé au menu est susceptible de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes majeurs

Pain bio, local et solidaire

Nos viandes fraîches (bœuf, veau, agneau, taureau, porc, volaille) sont issues de bêtes nées, élevées et abattues en France