

Menus des VACANCES de Février 2025



ACM de la MIE à Laversines

Lundi 10/02

Salade de blé arlequin, vinaigrette ou Pommes de terre, maïs vinaigrette

Sauté de dinde FR, sauce à l'indienne

SV : Filet de Merlu à l'indienne

Riz bio

Yaourt sucré

ou Yaourt Aromatisé

Fruit de saison ou Compote



Mardi 11/02

MENU MONTAGNARD

Salade verte, vinaigrette

Rosette et Jambon, cornichons

SV/SP: Surimi

Pomme de terre façon raclette

Beignet

Mercredi 12/02



PIQUE NIQUE



Mercredi 13/02

Betteraves bio, vinaigrette ou Chou rouge, vinaigrette

Steak haché de bœuf VBF, sauce à la lombarde

SV: Galette végétarienne

Coquillettes bio

Tomme blanche

ou Suisse sucré

Galette des rois

Mercredi 14/02

Pizza au fromage

Beignet de calamars à la romaine, sauce tartare

Mélange de petits pois et carottes

Petit moulé aile et fines herbes ou Brie

Fruit de saison ou Compote en gourde













Menus des VACANCES de Février 2025



ACM de la MIE à Laversines

Lundi 17/02

Mardi 18/02

Mercredi 19/02

Mercredi 20/02

Mercredi 21/02

Potage de légumes

Pavé de Merlu Riz bio

Carré de ligueil

ou Bûchette de chèvre

Entremet Pistache et langues de chat ou Crème dessert vanille Salade verte, vinaigrette au xérès

Cheeseburger

SV: Nuggets de poisson

Pommes de terre cubes rissolées

Sauce ketchup

Mimolette

Cake au chocolat façon brownie



PIQUE NIQUE



Saucisson à l'ail, cornichons ou Rillettes de poisson blanc du chef

Omelette du chef (MEA) au fromage

Gratin de pommes de terre et chou fleur

Maasdam bio Fromage

Banane bio ou Compote

Carottes râpées (régional), vinaigrette à l'orange

Nuggets de poulet pané

SV : Nuggets végétarien de blé

Frites au four

Ketchup

Yaourt aromatisé ou Fromage

Spéculoos







Bon appétit à tous !!!





