

CENTRE DE LOISIRS

Menus des mercredis du 29 février au 4 avril 2012

Bon
appétit !



CLSH - 4^é



Entrée



Plat
principal



Légume
Féculent



Dessert

L'Athlé,
tu
connais ?



CLSH - 4^é



Entrée



Plat
principal



Légume
Féculent



Dessert

MERCREDI
29 février 2012

Œuf dur mayonnaise

Chipolatas

Haricots blancs à la
tomate

Fruit



Championnat du monde d'athlétisme en salle
2012


MERCREDI
7 mars 2012

Taboulé de blé

Paupiette de veau
sauce forestière

Courgettes sautées

Beignet aux pommes



Championnat du monde d'athlétisme en salle
2012

MERCREDI
14 mars 2012

Duo de râpés

Escalope viennoise **

Haricots beurre

Semoule au lait
nappé caramel

L'équipe de France de handball est constituée par une sélection des meilleurs joueurs français sous l'égide de la fédération française de handball. Il s'agit de l'une des sélections les plus victorieuses sur le plan international avec un titre olympique, quatre titres mondiaux (1995, 2001, 2009 et 2011) et deux titres européens (2006 et 2010). Elle est l'actuelle détentrice des titres olympique, mondial et européen, un fait unique dans l'histoire du handball masculin. Des surnoms lui ont été attribués depuis les années 1990: les Bronzés (1992), les Barjots (1993-1996), les Costauds (2001-2008) et les Experts (depuis 2008).

Nikola Karabatic, né en Serbie, le 11 avril 1984 est un joueur français de handball d'origine croate par son père et serbe par sa mère. Il mesure 1,96 m et pèse 105 kg. Il évolue au poste d'arrière gauche ou de demi-centre en équipe de France et dans le championnat de France dans son club de Montpellier. Il est considéré comme l'un des meilleurs joueurs du monde de par sa puissance physique, son habileté technique et son intelligence tactique. Il a également choisi de mettre sa notoriété à profit pour défendre les causes qui lui tiennent à cœur : il est parrain des associations Sports sans frontières, Pasteur Don et ELA.

MERCREDI
21 mars 2012

Salade grecque

Merguez douces**
dosette ketchup

Semoule

Cocktail de fruits



Championnat du monde d'athlétisme en salle
2012


MERCREDI
28 mars 2012

Macédoine de légumes

Quiche lorraine

Salade verte

Ananas au sirop



Championnat du monde d'athlétisme en salle
2012

MERCREDI
4 avril 2012

Céleri rémoulade

Saucisse de Toulouse

Petits pois

Riz au lait

Nos salades et plats composés (*)

Taboulé de blé : blé, poivron, petits pois, tomate, maïs
Salade grecque : concombre, tomate, fêta

Nos sauces (plats sans sauce **)

Sauce forestière : oignons, champignons, fond, roux, assaisonnement, crème

Pour votre information

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.

