

# MENU DES VACANCES D'HIVER 2023

DU LUNDI 6 FEVRIER AU 17 FEVRIER 2023

LUNDI 6	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENDREDI 10	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
Entrée CREPE AU FROMAGE	Entrée CONCOMBRE VINAIGRETTE	Entrée BATAVIA / MAIS EN VINAIGRETTE	Entrée CAROTTES RAPEES	Entrée BROCOLIS VINAIGRETTE	Entrée CHOU FLEUR VINAIGRETTE	Entrée SALADE DE CHEVRE CHAUD	Entrée SALADE MAIS	Entrée FRIENDS FROMAGE	Entrée SALADE HARICOTS ROUGES
Plat ESCALOPE DE DINDE A LA CREME HARICOTS BEURRE	Plat CROQUE MONSIEUR	Plat OMELLETTE AUX POMMES DE TERRE RISSOLEES	Plat POISSON PANE GRATIN D'EPINARDS	Plat COUSCOUS MERGUEZ POULET	Plat ROTI DE PORC SAUCE MOUTARDE PETITS POIS	Plat FILET DE SAUMON SAUCE CURRY POMMES DE TERRE NOISETTES	Plat PARMENTIER DE CANARD	Plat NUGGETS VEGETAL HARICOTS VERTS	Plat LASAGNES MAISON
Dessert PLATEAU DE FRUITS	Dessert FLAN AU CAMEL	Dessert COMPOTES DE FRUITS	Dessert YAOURTS NATURE	Dessert GLACE	Dessert GATEAU AU YAOURT	Dessert YAOURTS AUX FRUITS	Dessert GLACE	Dessert PETITS SUISSIS AUX FRUITS	Dessert PLATEAU DE FRUITS

L'accueil de loisirs est en charge d'élaborer **les menus** et d'avoir **une cuisinière qui confectionne les repas**. Les temps de **repas** font partie intégrante du **projet pédagogique de l'accueil de loisirs** qui se veut **émancipateur** pour tous ses participants (enfants, accompagnateurs...) Cela nous permet de :

-Travailler avec des producteurs locaux : volaillers, maraichers, ... / -Tenir compte de la saisonnalité des produits / -Faire du temps de repas un moment agréable, de découverte, d'échanges et de partage / -Sensibiliser les enfants aux goûts, aux saveurs, à l'équilibre alimentaire / D'adapter les menus aux activités organisées (pique-nique, barbecue...) -Développer l'autonomie des enfants / -Proposer des menus variés, équilibrés, avec des thématiques : menus d'inspiration, menus végétariens...

