

		du 3	au 7	du 10	au 14	du 17	au 21	du 24	au 28	du	au	
	<i>Thème</i>							<i>CENTRE DE LOISIRS</i>				
Lundi	<i>Hors d'œuvre</i>	☺	POIREAUX VINAIGRETTE	☺	SALADE BIO AU THON	☺	SALADE DE POMME DE TERRE	☺	CELERI BIO VINAIGRETTE			
	<i>Plat principal</i>	☺	SAUCISSES BBC VF	☺	SAUTE DE BŒUF A LA PROVENCALLE VF	☺	ROTI DE PORC BBC A L'ANANAS	☺	SAUTE DE DINDE BBC			
	<i>Garniture</i>		FRITES	☺	POMME VAPEUR	☺	GRATIN DE CHOUX FLEUR BIO	☺	HARICOTS BLANCS BIO			
	<i>Fromage</i>		SAINTE PAULINE	☺	FROMAGE BLANC LOCAL AUX FRUITS ROUGES	☺	OSSO IRATY AOP	☺	PETIT SUISSE			
	<i>Dessert</i>		BANANE	☺	POMME BIO LOCALE	☺	KIWI BIO	☺	POIRE BIO			
	<i>Thème</i>							<i>CENTRE DE LOISIRS</i>				
Mardi	<i>Hors d'œuvre</i>	☺	CELERI BIO AU CURRY	☺	CAROTTES BIO CUITES AU CUMIN	☺	LENTILLES BIO LOCALE VINAIGRETTE CURRY	☺	SALADE FRISEE AU FROMAGE			
	<i>Plat principal</i>		CRISPI D'OR	☺	ROTI DE DINDE AUX CHAMPIGNONS BBC	☺	GABIROTTE	☺	COUSCOUS VEGETAL BIO			
	<i>Garniture</i>	☺	PATES BIO / CAROTTES BIO	☺	PATES BIO	☺	PATES BIO	☺	FROMAGE BLANC LOCAL			
	<i>Fromage</i>			☺	CAMEMBERT BIO	☺	YAOURT BIO LOCAL	☺	FROMAGE BLANC LOCAL			
	<i>Dessert</i>	☺	CHOUX CHANTILLY	☺	ABRICOTS AU SIROP / BISCUIT	☺	POIRE BIO LOCALE	☺	PARIS BREST			
	<i>Thème</i>							<i>CENTRE DE LOISIRS</i>				
Mercredi	<i>Hors d'œuvre</i>	☺	CHOUX ROUGE AUX POMMES BIO	☺	AVOCAT SURIMI	☺	POTAGE BIO	☺	POTAGE BIO			
	<i>Plat principal</i>	☺	BLANQUETTE DE VEAU VF	☺	SAUTE DE PORC BBC AUX OLIVES VF	☺	FILET DE POULET BBC SAUCE SUPREME	☺	SAUTE DE VEAU MARENGO			
	<i>Garniture</i>	☺	RIZ BIO	☺	PUREE	☺	RIZ BIO	☺	POMMES PERSILLEES			
	<i>Fromage</i>			☺	BLEU DE BRESSE AOP	☺	PETIT FILOU BIO	☺	CANTAL AOP			
	<i>Dessert</i>		FLAN CARAMEL	☺	ANANAS	☺	FRUITS BIO	☺	POMME AU FOUR BIO			
	<i>Thème</i>							<i>CENTRE DE LOISIRS</i>				
Jeudi	<i>Hors d'œuvre</i>	☺	POTAGE BIO	☺	POTAGE BIO	☺	BETTERAVES ROUGES BIO	☺	SALADE DE MACHE AU FROMAGE			
	<i>Plat principal</i>	☺	CUISSÉ DE POULET BBC ROTI	☺	OMELETTE BIO AU FROMAGE	☺	BŒUF POT AU FEU VBF	☺	SAUTE DE PORC BBC			
	<i>Garniture</i>	☺	POMMES GRENAILLES	☺	POMMES DE TERRE	☺	LEGUMES POT AU FEU BIO	☺	LENTILLES BIO LOCALES			
	<i>Fromage</i>		CHEVRE BIO	☺	VACHE QUI RIT	☺	TOMME BIO	☺	MIMOLETTE			
	<i>Dessert</i>		ORANGE	☺	BANANE	☺	POMME BIO	☺	BANANE			
	<i>Thème</i>							<i>CENTRE DE LOISIRS</i>				
Vendredi	<i>Hors d'œuvre</i>	☺	RILLETES CORNICHON	☺	SALADE D'ENDIVES AUX NOIX	☺	SALADE AU JAMBON CRU	☺	RADIS BEURRE			
	<i>Plat principal</i>	☺	POISSON DU MARCHE	☺	FILET DE POISSON MELNIERE	☺	POISSON FACON BOUILLABAISSE	☺	POISSON DU MARCHE			
	<i>Garniture</i>	☺	SEMOULE BIO / RATATOUILLE	☺	BLE A LA TOMATE	☺	RATATOUILLE	☺	SEMOULE BIO / RATATOUILLE			
	<i>Fromage</i>		YAOURT BIO LOCAL	☺	YAOURT BIO LOCAL	☺	FROMAGE DE BREBIS	☺	CHANTENEIGE			
	<i>Dessert</i>		POIRE BIO	☺	GATEAU AU CHOCOLAT	☺	GATEAU BASQUE	☺	ANANAS			



Conformément au règlement N°1169/2011 (règlement INCO), les plats peuvent contenir des allergènes : gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque. Les menus sont élaborés principalement à partir de produits frais et locaux et sont conformes aux GEMRCN et PNNS4.

Un menu végétarien est proposé chaque semaine en application de la loi Egalim.