

		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>		SAINT PAULIN	☞	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.