

		du 1 au 5	du 8 au 12	du 15 au 19	du 22 au 26	du 29 au 30
	Thème			Centre de loisirs	Centre de loisirs	
Lundi	Hors d'œuvre					
	Plat principal		FEUILLETE AU FROMAGE	TABOULE BIO	SALADE BIO AU FROMAGE	MACEDOINE DE LEGUMES
	Garniture	FERIE	BOULETTES DE BŒUF	SAUCISSES BBC	PILON DE POULET BBC	LONGE DE PORC BBC AU MIEL
	Fromage		PATES BIO	HARICOTS BEURRE ET VERTS	POMMES GRENAILLES BIO	PATES BIO
	Dessert		CHEVRE BIO	BOURSIN	YAOURT BIO	BRIE DE MEAUX AOP
			POIRE BIO LOCALE	BANANE	POMMES BIO LOCALE	POMME BIO LOCALE
	Thème			Centre de loisirs	Centre de loisirs	
Mardi	Hors d'œuvre					
	Plat principal	CAROTTES BIO RAPEES	BETTRAVES ROUGES BIO	ENTILLES BIO LOCALES AUX OIGNONS ROUGES	POTAGE BIO	MOUSSE AVOCAT AU SURIMI
	Garniture	GABIROTTES	SAUTE DE DINDE BBC FORESTIERE	BOLOGNAISE VEGETALE	COUSCOUS VEGETARIEN	QUICHE AU FROMAGE
	Fromage	POMMES DAUPHINES	RIZ BIO	PATES BIO	SEMOULE BIO	SALADE BIO
	Dessert	VACHE QUI RIT BIO	MIMOLETTE	EMMENTAL	CANTAL	BANANE
		GAUFRE CHANTILLY	ABRICOTS AU SIROP / BISCUIT	POMMES BIO LOCALES	CAKE AUX FRUITS	
	Thème	Centre de loisirs	Centre de loisirs	Centre de loisirs	Centre de loisirs	
Mercredi	Hors d'œuvre					
	Plat principal	RADIS BEURRE	CONCOMBRES BIO A LA MENTHE	POTAGE BIO	SALADE DE LENTILLES CORAIL	
	Garniture	BŒUF AUX OIGNONS	LONGE DE PORC BBC AUX OLIVES	FILET DE POULET BBC	ROTI DE BŒUF BBC	
	Fromage	LENTILLES BIO LOCALES	GRATIN DAUPHINOIS BIO	Frites	GRATIN DE LEGUMES BIO	
	Dessert	OSSO IRATY AOP	CAMEMBERT BIO AOP	YAOURT BIO	KIRI	
		CREME DESSERT CHOCOLAT	POMME BIO LOCALE	KIWI BIO	FRUITS AU SIROP / BISCUIT	
	Thème			Centre de loisirs	Centre de loisirs	
Jeudi	Hors d'œuvre					
	Plat principal	POTAGE BIO	POTAGE BIO	CELERI RAVE BIO	CONCOMBRE BIO A LA CREME	
	Garniture	FILET DE POULET BBC	OMELETTE BIO AU FROMAGE	BLANQUETTE DE VEAU	ESCALOPE DE PORC BBC AIGRE DOR	
	Fromage	POMME VAPEUR BIO	POMME VAPEUR BIO	RIZ BIO	POMME VAPEUR BIO	
	Dessert	COMTE AOP	EMMENTAL	CANTAFRAIS	VACHE QUI RIT	
		BANANE	POMELOS	POIRES BIO LOCALES	BANANE	
	Thème			Centre de loisirs	Centre de loisirs	
Vendredi	Hors d'œuvre					
	Plat principal	PATE DE FOIE CORNICHON	CHOUX BLANC AU CURRY	POIREAUX VINAIGRETTE	MACHE ET BETTRAVES ROUGES BIO	
	Garniture	POISSON DU MARCHE	POSSON DU MARCHE	STEAK HACHE DE VEAU	POISSON DU MARCHE	
	Fromage	RIZ BIO AUX PETITS LEGUMES BIO	SEMOULE BIO	POMMES PERSILLEES BIO	BOULGOUR BIO / RATATOUILLE	
	Dessert	YAOURT BIO	YAOURT BIO	VACHE QUI RIT BIO	YAOURT BIO	
		KIWI BIO local	CHOUX CHANTILLY	PATISSERIE	KIWI BIO LOCAL	



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.