

		du 6 au 10	du 13 au 17	du 20 au 24	du 27 au 1	du au
	<i>Thème</i>	<i>Centre de loisirs</i>		<i>Centre de loisirs</i>		
Lundi	<i>Hors d'œuvre</i>		BETTERAVES MAIS	MACEDOINE	☒ TABOULE	
	<i>Plat principal</i>		☒ SAUTE DE PORC A L ANCIENNE	CROQ FROMAGE	PAUPIETTES DE VEAU	
	<i>Garniture</i>	FERIE	☒ CAROTTES VICHY	COUILLETES	☒ CAROTTES VICHY	
	<i>Fromage</i>		BÛCHE DE CHEVRE		CAMEMBERT	
	<i>Dessert</i>		FROMAGE BLANC	POMMES	YAOURT BIO LOCAL	
	<i>Thème</i>	<i>Centre de loisirs</i>		<i>Centre de loisirs</i>		
Mardi	<i>Hors d'œuvre</i>		☒ CELERI REMOULADE	☒ SALADE MELEE	☒ SALADE A L EMMENTAL	
	<i>Plat principal</i>		☒ FILET MEUNIERE	ROTI DE PORC	FILET MEUNIERE	
	<i>Garniture</i>	☒ PETITS POIS	RIZ	SALSIFIS AU MIEL	☒ FUSILLI	
	<i>Fromage</i>	CAMEMBERT	PETIT FILOU	CARRE FRAIS BIO	GOUDA	
	<i>Dessert</i>	ECLAIR AU CHOCOLAT	KIWI	BEIGNET DE POMMES	KIWIS	
	<i>Thème</i>	<i>Centre de loisirs</i>		<i>Centre de loisirs</i>		
Mercredi	<i>Hors d'œuvre</i>	☒ TATZIKI	DUO DE SAUCISSONS	☒ CAROTTES RAPEES		
	<i>Plat principal</i>	☒ PALERON DE BŒUF	☒ POULET TIKA MASSALA	☒ CHIPOLATAS	☒ PIZZA TOMATES FROMAGE	
	<i>Garniture</i>	PUREE	HARICOTS VERTS	☒ MOJHETTES	SALADE VERTE	
	<i>Fromage</i>	YAOURT NATURE	PONT LEVEQUE	YAOURT NATURE BIO	PETIT FILOU	
	<i>Dessert</i>	BANANES	GAUFRES	BANANE	COMPOTE	
	<i>Thème</i>	<i>Centre de loisirs</i>		<i>Centre de loisirs</i>		
Jeudi	<i>Hors d'œuvre</i>	☒ SALADE VERTE ŒUF CROÛTONS	☒ SALADE ICEBERG AU SURIMI	ACCRAS	☒ SALADE GRECQUE	
	<i>Plat principal</i>	☒ ESCALOPE DE DINDE SAUCE CHAMPIGNON	POISSON DU MARCHE	☒ BLANQUETTE DE VEAU	☒ ROTI DE DINDE SAUCE POIVRONS	
	<i>Garniture</i>	BROCOLIS	SEMIOULE	GRATIN DE CHOU FLEUR	FRITES	
	<i>Fromage</i>	EMMENTAL	TOME DE SAVOIE	ST PAULIN	YAOURT NATURE	
	<i>Dessert</i>	SMOULE AU CAMEL	ORANGE	LIEGEOIS	POMME	
	<i>Thème</i>	<i>Centre de loisirs</i>		<i>Centre de loisirs</i>		
Vendredi	<i>Hors d'œuvre</i>		☒ SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON	☒ CONCOMBRE A LA CREME		
	<i>Plat principal</i>	☒ SPAGHETTI CARBONARA	☒ CHILI VEGETAL	☒ POISSON DU JOUR		
	<i>Garniture</i>			RIZ	FERIE	
	<i>Fromage</i>	PETIT SUISSE	GOUDA	BRIE		
	<i>Dessert</i>	POMMES	MOUSSE AU CHOCOLAT	FROMAGE BLANC		



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.