

	Thème	du 2 au 6	du 9 au 13	du 16 au 20	du 23 au 27	le 30	
Lundi	<i>Hors d'œuvre</i>	☒ CAROTTES MAIS	☒	☒	☒	☒ MOUSSE AVOCAT SURIMI	
	<i>Plat principal</i>	☒ SAUTE DE DINDE	☒	☒	☒	☒ ESCALOPE DE PORC SAUCE MOUTARDE	
	<i>Garniture</i>	☒ RIZ BIO AUX PETITS LEGUMES	☒	☒ FERIE	☒	☒ DUO DE HARICOTS BIO	
	<i>Fromage</i>	BOURGIN	☒	☒ FROMAGE BLANC LOCAL	☒	☒ FROMAGE BLANC LOCAL	
	<i>Dessert</i>	ANANAS	☒	☒ POMME BIO LOCALE	☒	☒ BROWNIE AU CHOCOLAT	
Mardi	<i>Hors d'œuvre</i>	☒ BEURRE DE SARDINES	☒	☒	☒	☒ SALADE DE CŒUR DE PALMIER	
	<i>Plat principal</i>	☒ OMELETTE BIO AU FROMAGE	☒	☒ SAUCISSE BLEU BLANC CŒUR	☒	☒ HACHIS PARMENIER VEGETAL	
	<i>Garniture</i>	☒ SALADE VERTE BIO	☒	☒ LENTILLES BIO	☒	☒ SALADE VERTE BIO	
	<i>Fromage</i>	☒ YAOURT VANILLE BIO	☒	☒ FROMAGE DE CHEVRE	☒	☒ YAOURT VANILLE BIO	
	<i>Dessert</i>	☒ NECTARINE	☒	☒ BANANE	☒	☒ KIWI BIO	
Mercredi	<i>Thème</i>	CENTRE DE LOISIRS MENU ESPAGNOL		CENTRE DE LOISIRS		CENTRE DE LOISIRS	
	<i>Hors d'œuvre</i>	☒ TORTILLA BIO Y PAN TUMACA	☒	☒	☒	☒	☒ TOMATES BIO VINAIGRETTE
	<i>Plat principal</i>	☒ PAELLA	☒	☒ OUICHE AU FROMAGE	☒	☒	☒ BLANQUETTE DE DINDE
	<i>Garniture</i>	☒ SALADE VERTE BIO	☒	☒ SALADE VERTE BIO	☒	☒	☒ RIZ BIO/ CAROTTES BIO
	<i>Fromage</i>	☒ TOMME CATALANE	☒	☒ BRIE DE MEAUX	☒	☒	☒ CHANTENEIGE
<i>Dessert</i>	☒ CREME CATALANE BIO	☒	☒ POMME BIO LOCALE	☒	☒	☒ TARTE AUX POMMES BIO MAISON	
Jeudi	<i>Thème</i>					MENU ESPAGNOL	
	<i>Hors d'œuvre</i>	☒ CONCOMBRE BIO SAUCE BULGARE	☒	☒	☒	☒	☒ PAN TUMACA
	<i>Plat principal</i>	☒ SAUTE DE PORC	☒	☒	☒	☒	☒ PAELLA
	<i>Garniture</i>	☒ COQUILLETES BIO	☒	☒	☒	☒	☒ TOMME CATALANE
	<i>Fromage</i>	☒ MIMOLETTE	☒	☒	☒	☒	☒ CREME CATALANE BIO
<i>Dessert</i>	☒ GAUFFRE CHANTILLY	☒	☒	☒	☒		
Vendredi	<i>Hors d'œuvre</i>	☒ FRISEE AU FROMAGE	☒	☒	☒	☒	☒ COURGETTES RAPEES VINAIGRETTE
	<i>Plat principal</i>	☒ POISSON DU MARCHE	☒	☒	☒	☒	☒ POISSON DU MARCHE
	<i>Garniture</i>	☒ BOULGHOUR BIO	☒	☒	☒	☒	☒ POMMES VAPEUR
	<i>Fromage</i>	☒ COMTE	☒	☒	☒	☒	☒ CAMEMBERT BIO
	<i>Dessert</i>	☒ KIWI BIO	☒	☒	☒	☒	☒ BANANES



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.