

		du 1 au 3	du 6 au 10	du 13 au 17	du 20 au 24	du 27 au 31
<b>Lundi</b>	Thème				<b>FERIE</b>	
	Hors d'œuvre		☺ CAROTTES BIO RAPEES	☺ BETTERAVES ROUGES BIO		☺ SALADE DE TOMATES BIO
	Plat principal		☺ SAUCISSES BBC	☺ LONGE DE PORC BBC		☺ PILON DE POULET BBC
	Garniture		☺ PUREE BIO	☺ POMMES DAUPHINES		☺ PATES BIO
	Fromage		☺ CAMEMBERT BIO	☺ COMTE AOP		☺ YAOURT BIO
Dessert		☺ DESSERT MAISON	☺ ORANGE		☺ KIWI BIO	
<b>Mardi</b>	Thème					
	Hors d'œuvre		☺ CELERI BIO MAYONNAISE	☺ SALADE DE POMME DE TERRE	☺ CONCOMBRE BIO ET MAIS	☺ CELERI BIO VINAIGRETTE
	Plat principal		☺ OMELETTE BIO FORESTIERE	☺ BOLOGNAISE VEGETALE	☺ GABIROTTES	☺ TARTE AU FROMAGE
	Garniture		☺ POMMES GRENAILLES BIO	☺ PATES BIO	☺ PETITS LEGUMES BIO	☺ SALADE BIO
	Fromage		☺ CANTAL AOP	☺ YAOURT BIO	☺ FROMAGE BLANC LOCAL	☺ PARIS BREST
Dessert		☺ POMME BIO LOCALE	☺ POMME BIO LOCALE	☺ GATEAU AU CHOCOLAT		
Thème		<b>Centre de loisirs</b>	<b>Centre de loisirs</b>	<b>Centre de loisirs</b>	<b>Centre de loisirs</b>	<b>Centre de loisirs</b>
<b>Mercredi</b>	Hors d'œuvre			☺ ASPERGES ET ŒUF MAYONNAISE	☺ SALADE DE RIZ BIO	☺ SALADE DE BIO AUX CREVETTES
	Plat principal			☺ SAUTE DE DINDE BBC AU CURRY	☺ ROTI DE VEAU FACON ORLOFF	☺ ROTI DE BŒUF
	Garniture			☺ RIZ BIO	☺ JULIENNE DE LEGUMES	☺ CHOU FLEUR
	Fromage			☺ BABYBEL	☺ MIMOLETTE	☺ CANTAL AOP
	Dessert			☺ SALADE DE FRUITS FRAIS	☺ COMPOTE DE POMME	☺ POIRE CUITE AU CHOCOLAT
<b>Jeudi</b>	Hors d'œuvre	☺ RADIS BEURRE		☺ TOMATES BIO VINAIGRETTE	☺ MOUSSE D'AVOCAT	☺ CONCOMBRES BIO VIANIGRETTE
	Plat principal	☺ HAUT DE CUISSE DE POULET BBC		☺ DHAL DE LEGUMES BIO	☺ SAUTE DE PORC BBC	☺ SAUTE DE VOLAILLE BBC
	Garniture	☺ POTATOS POPS		☺ VACHE QUI RIT BIO	☺ POMMES VAPEUR BIO	☺ HARICOTS VERTS
	Fromage	☺ SAINT NECTAIRE AOP		☺ ECLAIR AU CHOCOLAT	☺ TOME DE SAVOIE BBC	☺ COMTE AOP
	Dessert	☺ POMME BIO LOCALE			☺ POMME BIO LOCALE	☺ FRAISES AU SUCRE / CHANTILLY
<b>Vendredi</b>	Hors d'œuvre	☺ CHARCUTERIE	☺	☺ CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE	☺ SALADE COLESLAW BIO	☺ RILLETES CORNICHONS
	Plat principal	☺ POISSON DU MARCHÉ	☺	☺ PALERON DE BŒUF MOUTARDE	☺ POISSON DU MARCHÉ	☺ POISSON DU MARCHÉ
	Garniture	☺ SEMOULE BIO / RATATOUILLE	☺	☺ POMMES VAPEUR BIO	☺ BOULGOUR	☺ RIZ BIO / CAROTTES BIO
	Fromage	☺ YAOURT BIO	☺		☺ YAOURT BIO	☺ TOME BLANCHEAOP
	Dessert	☺ ANANAS FRAIS	☺	☺ PANNA COTTA	☺ MELON	☺ POMME BIO LOCALE



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.