

	Thème	du 30 au 4	du 7 au 11	du 21 au 25	du 28 au 25	du 30 au 4
Lundi	Thème			CENTRE DE LOISIRS		
	Hors d'œuvre	CONCOMBRES BIO A LA CREME	SALADE AU THON	RIZ BIO NICOIS	SALADE BIO COMPOSEE	
	Plat principal	SAUTE DE PORC BBC	PALERON DE BŒUF AUX OIGNONS VF	EMINCE DE PORC AUX LEGUMES	ROTI DE DINDE BBC	
	Garniture	RIZ BIO	POMMES VAPEUR	LEGUMES BIO	POMMES DAUPHINES	
	Fromage	VACHE QUI RIT BIO	YAOURT BIO LOCAL	PORT SALUT	YAOURT BIO LOCAL	
Dessert	POIRE BIO	KIWI BIO	BANANE	PRUNES		
Mardi	Thème			CENTRE DE LOISIRS		
	Hors d'œuvre	SALADE COLESLAW	CHOU FLEUR BIO VINAIGRETTE	POMMES DE TERRE VINAIGRETTE	SALADE DE LENTILLES BIO OIGNONS ROUGES	
	Plat principal	QUICHE AUX FROMAGES	NUGGETS DE POULET	GABIROTTE	BŒUF AU PAPRIKA VBF	
	Garniture	SALADE BIO	PUREE DE CAROTTES BIO	SEMOULE BIO	HARICOTS VERTS	
	Fromage		BRIE	FROMAGE BLANC BIO LOCAL	CANTAL AOP	
Dessert	MOUSSE AUX FRUITS	POIRES AU SIROP	POIRE BIO	POMMES BIO AU FOUR		
Mercredi	Thème	CENTRE DE LOISIRS		CENTRE DE LOISIRS		
	Hors d'œuvre	MACEDOINE DE LEGUMES	SALADE BIO CHEVRE CHAUD	CELERI BIO VINAIGRETTE	CAROTTES BIO RAPEES A L'AIL	
	Plat principal	ROTI DE BŒUF VBF	ŒUFS BROUILLES BIO TOMATES SECHEES	CUISSE DE POULET BBC	LONGE DE PORC AIGRE DOLUX	
	Garniture	FLAGEOLETS	CROSETS BIO	GRATIN DAUPHINOIS	COQUILLETES BIO	
	Fromage	CAMEMBERT BIO	KIRI BIO	BABYBEL	CHEVRE BIO LOCAL	
Dessert	CREME CARAMEL	ANANAS FRAIS	CLEMENTINE BIO	BRIOCHE PERDUE		
Jeudi	Thème			CENTRE DE LOISIRS		
	Hors d'œuvre	POMELOS	CELERI BIO VINAIGRETTE	CŒUR DE PALMIERS/MAIS	FRIAND AU FROMAGE	
	Plat principal	SAUTE DE DINDE BBC	COTE DE PORC BBC SAUCE MOUTARDE	BOULETTE DE BŒUF	OMELETTE BIO CHAMPIGNONS	
	Garniture	PATES BIO	RIZ BIO PILAF	PATES BIO	RATATAOUILLE	
	Fromage	VACHE QUI RIT BIO	MIMOLETTE	YAOURT BIO LOCAL	BUCHE DU PILAT	
Dessert	PRUNES BIO	RAISIN	POMMES BIO LOCAL	RIZ AU LAIT		
Vendredi	Thème			CENTRE DE LOISIRS		
	Hors d'œuvre	DUO DE SAUCISSONS	CONCOMBRES BIO A LA MENTHE	RADIS BEURRE	TOMATES BIO VINAIGRETTE	
	Plat principal	POISSON DE MARCHÉ	POISSON DE MARCHÉ	GRATIN DE POISSON	POISSON MEUNIÈRE	
	Garniture	CEREALES GOURMANDES/FONDUE DE POIREAUX	SEMOULE BIO	POLENTA	RIZ BIO AU PETITS LEGUMES BIO	
	Fromage	PETIT FILOU BIO	FROMAGE BLANC BIO LOCAL	PYRENEE AOP	CANTAFAIS	
Dessert	RAISIN	DESSERT MAISON	DESSERT MAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT		



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.