



(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 29 Janvier au 02 Février	Pâté de campagne - cornichon Tortilla de pommes de terre Fondue de poireaux Fruit de saison	Carottes râpées Pennes au blé complet à la bolognaise Yaourt aromatisé	Taboulé Cordon bleu Choux fleur à la crème - Blé Fruits de saison au choix	Laitue Daube aux olives Riz de Camargue Liégeois à la vanille	Salade de mâche et betteraves Dos de colin sauce normande Carottes sautées Crêpe sucrée et Coupelle de pâte à tartiner
Goûter du centre de loisirs			Jus de pommes Compote de pommes bananes Pompon au chocolat		
Du 05 au 09	Salade verte Chipolatas grillées Purée Crème dessert au chocolat	Quiche aux oignons Poulet rôti Poêlée de légumes Fruit de saison	Endives vinaigrette Steak haché grillé la tomate - Champignons Crêpe sucrée et Coupelle de pâte à tartiner	Maïs - thon Escalope de dinde Haricots vert au paprika Fruit de saison	Coleslaw Marmite du pêcheur Pommes de terre vapeur Compote de pommes coings
Goûter du centre de loisirs			Jus d'oranges Fruit de saison Pain et confiture		
Du 12 au 16	Salade de boulgour Sauté de à l'orientale Brocolis sautés Fruit de saison	Salade verte Tartiflette au reblochon Yaourt nature /crème de marron	Salade de lentilles Gratin de poisson Epinards /polenta Fruits de saison au choix	Radis - beurre Macaronade de bœuf Carottes sautées donut's	REPAS CHINOIS Le cocktail des enfants Nems au poulet Riz cantonnais Salade de fruits Petite barre au sésame
Goûter du centre de loisirs			Jus multivitaminés Compote de pommes fraises Gallettes Saint Michel		
Du 19 au 23 Vacances zone C	Carottes râpées Jambon blanc Ecrasé de pommes de terre - Choux fleur Crème dessert au chocolat Crème dessert à la vanille	de pois chiches au persil Nuggets de blé Haricots romano - Riz Fruits de saison au choix	Endives vinaigrette à l'ancienne Sauté de dinde au curry Semoule - Gratin de courges Mousse au chocolat Marron suisse	Tapenade verte sur toasts Galopin de veau Gallettes de légumes - Polenta Fruits de saison au choix	Laitue Tagliatelles au saumon - Fondue de poireaux Fromage blanc aromatisé Fromage blanc sucré
Goûter du centre de loisirs	Jus de pommes Fruit de saison Pain - miel	Jus d'orange Lait 1/2 écrémé Cake à la fraise	Jus d'ananas Fruit de saison Sablé des Flandres	Jus multivitaminés Compote de pommes coings Plumetis à la vanille	Jus de raisins Lait 1/2 écrémé Marbré au chocolat
Du 26 Février au 02 Mars Vacances zone C	Pizza Royale Quenelles sauce nantua Haricots vert - Riz Fruits de saison au choix	Salade verte Sauté de porc Purée de patates douces - Carottes sautées Compote de poires Compote de pommes	Salade de conchiglie au parmesan Dos de colin sauce citron Epinards à la crème - Boulgour Fruits de saison au choix	Salade d'endives Bœuf gardian Pommes noisette - Céleris braisés Moelleux aux pommes	Salade de riz aux crudités Pépites de colin pané et citron Petits pois au jus - Poêlée de légumes Fruits de saison au choix
Goûter du centre de loisirs	Jus d'oranges Yaourt aux fruits Petits Lu	Jus multivitaminés Lait 1/2 écrémé Quatre Quart	Jus de raisins Compote de poires Goûter REM	Jus d'ananas Fruit de saison Pain - Chocolat	Jus de pommes Lait 1/2 écrémé Madeleine

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Pâtisseries et plats complets faits "maison"



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais



Produits issus de l'Agriculture Biologique



100% de nos fruits sont locaux (<160 km) (excepté les fruits exotiques et agrumes)