



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 05 au 09	Laitue Financière de veau Riz créole Crème dessert au chocolat	Quiche uax poireaux Œufs durs à la florentine Fruit de saison	Carottes râpées Jambon blanc Purée de pommes de terre - Choux fleur Yaourt sucré	Salade de lentilles à l'échalote Escalope viennoise Potiron en béchamel Fruit de saison	Radis - beurre Filet de hoki sauce safranée Boulgour Purée de poires
Goûter du centre de loisirs			Jus de pommes Gaufre Fruit de saison		
Du 12 au 16	Duo de choux rouge et blanc en salade Couscous de poulet et ses légumes Fruit de saison	Batavia Spaghettis à la bolognaise Cake au cacao	Pizza Royale Dos de colin sauce maître d'hôtel Courgettes sautées Fruit de saison	Macédoine de légumes Gardianne de Taureau Riz Fruit de saison	Carottes râpées Pané de blé épinard Flan de légumes Liégeois au chocolat
Goûter du centre de loisirs			Jus d'oranges Pain - Pâte à tartiner Fromage blanc sucré		
Du 19 au 23	Salade d'endives Rissollette de porc Gratin de choux fleur Crème anglaise/madeleine	Coppa cornchons Sauté de bœuf aux oignons Haricots beurres Fruit de saison	Kouki en salade Pennes au thon - Gratin de potiron Secret de mousse au caramel	Quiche aux blettes Sauté de dinde au jus Lentilles Fruit de saison	Salade verte Lamelles d'encornets à la provençale Riz de Camargue Fromage blanc sucré
Goûter du centre de loisirs			Jus multivitaminés Cake à la fraise Purée de poires		
Du 26 au 30	Salade de penne à la tapenade Poulet rôti aux herbes de Provence Poêlée de légumes Fruit de saison	Friand au fromage Curry de pois chiches au lait de coco Carottes Fruit de saison	Salade de boulgour aux crudités Boulettes de bœuf Haricots verts sautés Purée de pomme/banane	Repas Australien Betterave en salade Steak haché sauce barbecue Potatoes Verre de lait Biscuit Timtam	Carottes râpées Parmentier de còlin Harricots romano Laitage
Goûter du centre de loisirs			Jus d'ananas Plumetis vanille Fruit de saison		

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)