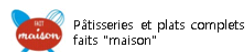




(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 05 au 09	Laitue Chou chinois Financière de veau Riz créole Panaïs vapeur Crème dessert à la vanille Crème dessert chocolat	Quiche aux poireaux Crêpe au fromage Œufs durs à florentine Pennes Fruit de saison au choix	Carottes râpées Salade verte Jambon blanc Purée de pommes de terre Choux fleur sautés Yaourt sucré Yaourt aromatisé	Salade de lentilles à l'échalote Salade de pois chiches Escalope viennoise Blé Potiron en béchamel Fruit de saison au choix	Radis - beurre Endives vinaigrette Filet de hoki sauce safranée Boulgour Carottes vichy Purée de pommes 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 Pamplemousse Couscous de poulet et ses légumes Fruit de saison au choix	Batavia Tapenade sur toasts Spaghettis à la bolognaise Haricots vert sautés Cake au cacao	Pizza Royale Friand au fromage Dos de colin sauce maître d'hôtel Pommes sautées Courgettes à l'ail Fruit de saison au choix	Macédoine de légumes Céleris rémoulade Gardianne de Taureau Riz Champignons sautés Fruit de saison au choix	Carottes râpées Mais au thon Pané de blé épinard Petits pois Flan de légumes Liégeois au chocolat Liégeois à la vanille
	Goûter du centre de loisirs		Jus d'oranges Pain - Pâte à tartiner Fromage blanc sucré		
Du 19 au 23	Endives en salade Céleris rémoulade Rissollette de porc Blé Gratin de choux fleur Crème anglaise et madeleine	Coppa cornichons Pâté fin fin cornichons Sauté de bœuf aux oignons Pommes de terre à l'anglaise Haricots beures sautés Fruits de saison au choix	Kouki en salade Radis - beurre Pennes au thon Gratin de potiron Secret de mousse au caramel Mousse au chocolat	Quiche aux blettes Feuilleté au chèvre Sauté de dinde au jus Lentilles Carottes vichy Fruit de saison au choix	Salade verte Pamplemousse Lamelles d'encornets à la provençale Riz de Camargue Epinards braisés Fromage blanc aromatisé 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 Salade de pommes de terre au thon Poulet rôti aux herbes de Provence Blé Poêlée de légumes Fruit de saison au choix	Friand au fromage Tarte aux oignons Curry de pois chiches au lait de coco Semoule Carottes sautées Fruit de saison au choix	Salade de bougour aux crudités Salade de riz Boulettes de bœuf Polenta Haricots verts sautés Purée de pommes Purée de pommes - bananes	<u>Repas Australien</u> <u>Betterave en salade</u> <u>Steak haché sauce barbecue</u> <u>Potatoes</u> <u>Petits pois</u> Verre de lait Biscuit Timtam	Carottes râpées Chou chinois Parmentier de colin Haricots romano persillés Laitage au choix
	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)