

		du 1	au 3	du 6	au 10	du 13	au 17	du 20	au 24	du 27	au 28
	Thème			CENTRE DE LOISIRS		CENTRE DE LOISIRS					
Lundi	Hors d'œuvre			POIREAUX VINAIGRETTE		SALADE BIO AU THON		SALADE DE POMME DE TERRE		CELERI BIO VINAIGRETTE	
	Plat principal			SAUCISSES BBC VF		SAUTE DE BŒUF A LA PROVENCE VF		ROTI DE PORC BBC A L'ANANAS		SAUTE DE DINDE BBC	
	Garniture			FRITES		POMME VAPEUR		GRATIN DE CHOUX FLEUR BIO		HARICOTS BLANCS BIO	
	Fromage			SAINT PAULIN		OMAGE BLANC LOCAL AUX FRUITS ROUGES		OSSO IRATY AOP		PETIT SUISSE	
	Dessert			BANANE		POMME BIO		KIWI BIO		POIRE BIO	
	Thème			CENTRE DE LOISIRS		CENTRE DE LOISIRS					
Mardi	Hors d'œuvre			CELERI BIO AU CURRY		CAROTTES BIO CUITES AU CUMIN		PÂTES BIO LOCALE VINAIGRETTE CURRY		SALADE FRISEE AU FROMAGE	
	Plat principal			CRISPI D'OR		ROTI DE DINDE AUX CHAMPIGNONS		BOLOGNAISE VEGETALE		COUSCOUS VEGETAL BIO	
	Garniture			PÂTES BIO / CAROTTES BIO		PÂTES BIO		PÂTES BIO		FROMAGE BLANC LOCAL	
	Fromage			CHOUX CHANTILLY		CAMEMBERT BIO		YAOURT BIO LOCAL		FROMAGE BLANC LOCAL	
	Dessert			CHOUX CHANTILLY		ABRICOTS AU SIROP / BISCUIT		POIRE BIO		PARIS BREST	
	Thème	CENTRE DE LOISIRS		CENTRE DE LOISIRS		CENTRE DE LOISIRS		CENTRE DE LOISIRS			
Mercredi	Hors d'œuvre	HARICOTS BLANC BIO CAROTTES BIO CUITES		CHOUX ROUGE AUX POMMES BIO		AVOCAT SURIMI		POTAGE BIO		SALADE FRISEE AU FROMAGE	
	Plat principal	STEAK HACHE VBF		BLANQUETTE DE VEAU VF		SAUTE DE PORC BBC AUX OLIVES		FILET DE POULET BBC SAUCE SUPREME		SALADE FRISEE AU FROMAGE	
	Garniture	FRITES		RIZ BIO		PUREE		RIZ BIO		SALADE FRISEE AU FROMAGE	
	Fromage	BRIE DE MEAUX AOP		FLAN CARAMEL		BLEU DE BRESSE AOP		PETIT FILOU BIO		SALADE FRISEE AU FROMAGE	
	Dessert	COCKTAIL DE FRUITS/BISCUITS		FLAN CARAMEL		ANANAS		FRUITS BIO		SALADE FRISEE AU FROMAGE	
	Thème	CENTRE DE LOISIRS		CENTRE DE LOISIRS		CENTRE DE LOISIRS		CENTRE DE LOISIRS			
Jeudi	Hors d'œuvre	POTAGE BIO		POTAGE BIO		POTAGE BIO		BETTERAVES ROUGES BIO		SALADE FRISEE AU FROMAGE	
	Plat principal	NOIX DE JOUE DE PORC CONFITE		CUISSON DE POULET BBC ROTI		OMELETTE BIO AU FROMAGE		BŒUF POT AU FEU VBF		SALADE FRISEE AU FROMAGE	
	Garniture	PUREE		POMMES SAUTEES		POMMES DE TERRE BIO		LEGUMES POT AU FEU BIO		SALADE FRISEE AU FROMAGE	
	Fromage	CANTAL AOP		CHEVRE BIO		VACHE QUI RIT		TOMME BIO		SALADE FRISEE AU FROMAGE	
	Dessert	POMMES BIO		ORANGE		BANANE		POMME BIO		SALADE FRISEE AU FROMAGE	
	Thème	CENTRE DE LOISIRS		CENTRE DE LOISIRS		CENTRE DE LOISIRS		MENU DU SUD			
Vendredi	Hors d'œuvre	SALADE DE MACHE ET CROUTONS		RILLETES CORNICHON		SALADE D'ENDIVES AUX NOIX		SALADE AU JAMBON CRU		SALADE FRISEE AU FROMAGE	
	Plat principal	POISSON DU MARCHE		POISSON DU MARCHE		FILET DE POISSON MEUNIERE		POISSON FACON BOUILLABAISSE		SALADE FRISEE AU FROMAGE	
	Garniture	RIZ BIO / FONDUE DE POIREAUX		SEMOULE BIO / RATATOUILLE		BLE A LA TOMATE		RATATOUILLE		SALADE FRISEE AU FROMAGE	
	Fromage	YAOURT BIO AUX FRUITS		YAOURT BIO LOCAL		YAOURT BIO		FROMAGE DE BREBIS		SALADE FRISEE AU FROMAGE	
	Dessert	ORANGE		POIRE BIO		GATEAU AU CHOCOLAT		GATEAU BASQUE		SALADE FRISEE AU FROMAGE	



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. Ces 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.