

		du 26	au 30	du 3	au 7	10	au 14	du 17	au 21	24	au 28
	<i>Thème</i>									<b>CENTRE DE LOISIRS</b>	
<b>Lundi</b>	<i>Hors d'œuvre</i>	☒		☒		☒		☒		☒	
	<i>Plat principal</i>	☒	CAROTTES BIO RAPEES AU CITRON	☒	CONCOMBRES BIO A LA CREME	☒	1/2 PECHE AU THON	☒	RIZ BIO NICOIS	☒	SALADE BIO COMPOSEE
	<i>Garniture</i>	☒	EMINCE DE POULET BBC	☒	SAUTE DE PORC BBC	☒	PALERON DE BŒUF AUX OIGNONS VF	☒	EMINCE DE PORC AUX LEGUMES	☒	ROTI DE DINDE BBC
	<i>Fromage</i>		Frites		RIZ CANTONNAIS BIO		POMMES VAPEUR		LEGUMES BIO		POMMES DAUPHINES
	<i>Dessert</i>		FROMAGE BLANC LOCAL		BLEU DE BRESSE AOP		YAOURT BIO		PORT SALUT		YAOURT BIO
	<i>Dessert</i>		BANANE		POIRE BIO		KIWI BIO		BANANES		PRUNES
	<i>Thème</i>	<b>MENU VEGETARIEN</b>		<b>MENU VEGETARIEN</b>				<b>MENU VEGETARIEN</b>		<b>CENTRE DE LOISIRS</b>	
<b>Mardi</b>	<i>Hors d'œuvre</i>	☒	BETTERAVES FOUGES BIO	☒	SALADE COLESLAW	☒	CHOU FLEUR BIO VINAIGRETTE	☒	POMMES DE TERRE VINAIGRETTE	☒	SALADE DE LENTILLES BIO OIGNONS ROUGES
	<i>Plat principal</i>	☒	COUSCOUS VEGETAL BIO	☒	QUICHE AUX FROMAGES	☒	NUGGETS DE POULET	☒	DHAL DE LEGUMES BIO	☒	BŒUF AU PAPRIKA VBF
	<i>Garniture</i>	☒	LEGUMES COUSCOUS BIO	☒	SALADE BIO	☒	PUREE	☒	FROMAGE BLANC LOCAL	☒	HARICOTS VERTS
	<i>Fromage</i>		YAOURT BIO LOCAL		BABA AUX FRUITS		BRIE DE MEAUX AOP		FROMAGE BLANC LOCAL		CANTAL AOP
	<i>Dessert</i>		COCKTAIL DE FRUITS				POIRES AU SIROP		POIRES BIO		POMMES BIO AU FOUR
	<i>Thème</i>	<b>CENTRE DE LOISIRS</b>		<b>CENTRE DE LOISIRS</b>		<b>CENTRE DE LOISIRS MENU VEGETARIEN</b>		<b>CENTRE DE LOISIRS</b>		<b>CENTRE DE LOISIRS</b>	
<b>Mercredi</b>	<i>Hors d'œuvre</i>	☒	HOUMMOUS BIO	☒	MACEDOINE DE LEGUMES	☒	SALADE BIO CHEVRE CHAUD	☒	CELERI VINAIGRETTE	☒	CAROTTES BIO RAPEES A L'AIL
	<i>Plat principal</i>	☒	BLANQUETTE DE VEAU	☒	ROTI DE BŒUF VBF	☒	ŒUFS BROUILLES BIO AU HADDOCK	☒	CUISSE DE POULET BBC	☒	LONGE DE PORC AIGRE DOUX
	<i>Garniture</i>	☒	CAROTTES BIO	☒	FLAGEOLETS	☒	CROSETS BIO	☒	GRATIN DAUPHINOIS	☒	COQUILLETES BIO
	<i>Fromage</i>		EMMENTAL		CAMEMBERT BIO		KIRI BIO		BABYBEL		CHEVRE BIO LOCAL
	<i>Dessert</i>		DESSERT MAISON		CREME CARAMEL		ANANAS FRAIS		CLEMENTINES BIO		BRIOCHE PERDUE
	<i>Thème</i>	<b>CENTRE DE LOISIRS</b>		<b>CENTRE DE LOISIRS</b>		<b>CENTRE DE LOISIRS MENU VEGETARIEN</b>		<b>CENTRE DE LOISIRS</b>		<b>CENTRE DE LOISIRS MENU VEGETARIEN</b>	
<b>Jeudi</b>	<i>Hors d'œuvre</i>	☒	TOMATES BIO VINAIGRETTE ECHALOTES	☒	POMELOS	☒	CAROTTES BIO RAPEES ET CELER BIO VINAIGRETTE	☒	CŒUR DE PALMIERS/MAIS	☒	FRIAND AU FROMAGE
	<i>Plat principal</i>	☒	CHIPOLATAS BBC	☒	SAUTE DE DINDE BBC	☒	COTE DE PORC BBC SAUCE MOUTARDE	☒	ROTI DE BŒUF VBF	☒	OMELETTE
	<i>Garniture</i>	☒	POMMES GRENAILLES	☒	PATES BIO	☒	RIZ BIO PILAF	☒	PATES BIO	☒	RATATAOUILLE
	<i>Fromage</i>		SAINT PAULIN		VACHE QUI RIT BIO		MIMOLETTE		PYRENEE AOP		ROQUEFORT AOP
	<i>Dessert</i>		FRUITS		PRUNES		CLEMENTINES BIO		POMMES BIO		RIZ AU LAIT
	<i>Thème</i>	<b>CENTRE DE LOISIRS</b>		<b>CENTRE DE LOISIRS</b>		<b>CENTRE DE LOISIRS MENU VEGETARIEN</b>		<b>CENTRE DE LOISIRS</b>		<b>CENTRE DE LOISIRS</b>	
<b>Vendredi</b>	<i>Hors d'œuvre</i>	☒	SALADE DE MACHE	☒	DUO DE SAUCISSONS	☒	CONCOMBRES BIO A LA MENTHE	☒	RADIS BEURRE	☒	TOMATES BIO VINAIGRETTE
	<i>Plat principal</i>	☒	POISSON DU MARCHÉ	☒	POISSON DE MARCHÉ	☒	POISSON DE MARCHÉ	☒	GRATIN DE POISSON	☒	POISSON MEUNIÈRE
	<i>Garniture</i>	☒	CŒUR DE BLE AUX POIVRONS	☒	CEREALES GOURMANDES/FONDUE DE POIREAUX	☒	SEMOULE BIO	☒	POLENTA	☒	RIZ BIO AU PETITS LEGUMES BIO
	<i>Fromage</i>		YAOURT BIO		PETIT FILOU BIO		FROMAGE BLANC LOCAL		YAOURT BIO		CANTAFRAIS
	<i>Dessert</i>		POMME BIO		ORANGE BIO		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.