

		du 1	au 2	du 5	au 9	du 12	au 16	du 19	au 23	du 26	au 30
Lundi	Thème										
	Hors d'œuvre			☺		☺		☺			
	Plat principal			☺ CELERI BIO REMOULADE		☺ BEURRE DE SARDINES		☺ SALADE PIEMONTAISE			
	Garniture			☺ LONGE DE PORC BBC SAUCE MOUTARDE		☺ ROTI DE BŒUF		☺ SAUTE DE PORC BBC			
	Fromage			☺ PATES BIO		☺ PATES BIO		☺ HARICOTS VERTS BIO / CAROTTES BIO			
Dessert			☺ SAINT NECTAIRE AOP		☺ YAOURT LOCAL		☺ CANTAL AOP		☺ ANANAS FRAIS		
Mardi	Thème			MENU VEGETARIEN				MENU VEGETARIEN			
	Hors d'œuvre			☺		☺		☺			
	Plat principal			☺ SALADE BIO AUX ŒUFS DURS		☺ BETTERAVES ROUGES BIO		☺ SALADE DE LENTILLES BIO			
	Garniture			☺ CRISPI DE FROMAGE		☺ PILON DE POULET BBC		☺ BOLOGNAISE VEGETALE			
	Fromage			☺ BLE BIO / 1/2 TOMATES ROTIES		☺ BOULGOUR BIO		☺ PATES BIO			
Dessert			☺ PARIS BREST		☺ BRIE DE MEAUX		☺ YAOURT AROMATISE LOCAL		☺ RAISINS		
Mercredi	Thème	CENTRE DE LOISIRS		CENTRE DE LOISIRS		CENTRE DE LOISIRS MENU VEGETARIEN		CENTRE DE LOISIRS			
	Hors d'œuvre										
	Plat principal			☺ RADIS BEURRE		☺ MOUSSE D'AVOCAT		☺ CONCOMBRE BIO A LA CREME			
	Garniture			☺ SAUTE DE VEAU BBC MARENGE		☺ OMELETTE BIO FINES HERBES		☺ UTE DE DINDE BBC AU CURRY			
	Fromage			☺ LENTILLES BIO		☺ POMMES GRENAILLES		☺ POMMES PERSILLEES			
Dessert			☺ PANNA COTTA AU FRUITS		☺ CHEVRE LOCAL BIO		☺ FROMAGE BLANC LOCAL		☺ PRUNES		
Jeudi	Thème										
	Hors d'œuvre	☺		☺		☺		☺			
	Plat principal	☺ CAROTTES BIO RAPEES VINAIGRETTE		☺ TOMATES BIO ECHALOTES		☺ SALADE DE MACHE ET CROUTONS		☺ CHAMPIGNONS A LA GREQUE			
	Garniture	☺ JAMBON		☺ FILET DE POULET BBC		☺ SAUTE DE PORC AIGRE DOUX		☺ SAUTE DE BŒUF			
	Fromage	☺ FRITES (mat:POMMES DAUPHINES)		☺ POMMES VAPEUR		☺ RIZ BASMATI		☺ PUREE			
Dessert	☺ YAOURT AROMATISE BIO		☺ ROQUEFORT AOP		☺ COMTE AOP		☺ BUCHE DU PILAT				
Vendredi	Thème										
	Hors d'œuvre	☺		☺		☺		☺			
	Plat principal	☺ CONCOMBRES BIO A LA MENTHE		☺ PATE DE FOIE CORNICHONS		☺ CAROTTES BIO RAPEES ET MAIS		☺ SALADE BIO COMPOSEE			
	Garniture	☺ POISSON DU MARCHÉ		☺ POISSON DU MARCHÉ		☺ PARMENTIER DE POISSON		☺ POISSON DU MARCHÉ			
	Fromage	☺ RIZ BIO / RATATOUILLE		☺ SEMOULE BIO / EPINARDS CREME		☺ YAOURT NATURE LOCAL		☺ RIZ BIO ET PETITS LEGUMES BIO			
Dessert	☺ CAMEMBERT BIO		☺ FROMAGE BLANC LOCAL		☺ CHOUX CHANTILLY		☺ PETIT FILOU BIO		☺ GATEAU 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.