


Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
<b>Car naval</b>				<b>Menu végétarien</b>
Radis/ beurre 	Salade de betteraves / vinaigrette 	Céleri au paprika 	Carottes râpées vinaigrette 	Taboulé
Bœuf bourguignon 	Jambon grillé sauce tomate	Émincé de dinde sauce crème 	Filet de lieu sauce Dugléré 	Galette de Tofu à la provençale 
Carottes vichy / pommes rösties	Tortis	Printanière de légumes	Riz pilaf	Choux fleurs béchamel
Crème anglaise	Fromage frais	Gouda	Camembert à la coupe	St Paulin
Gaufre Bruxelloise	Orange	Crème dessert au caramel	Purée de poire	Banane 



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Poisson frais



Viande bovine de race bouchère



Volaille label rouge



Dessert du chef

Pour des raisons d'approvisionnement, notre prestataire se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.  
Notre prestataire vous informe que toutes les viandes de boeuf sont d'origine France (né, élevé et abattu en France).  
Le bilan des allergènes est consultable auprès du responsable de l'accueil de loisirs. En cas de connaissances avérées d'allergies ou d'intolérance, il est nécessaire d'établir un projet d'accueil individualisé en se rapprochant du médecin scolaire.

Lundi 03	Mardi 04	Mercredi 05	Jeudi 06	Vendredi 07
	<b>Menu végétarien</b>			<b>Le cirque</b>
Pâté de volaille cornichon	Concombre en cubes à la crème	Macédoine de légumes/ Œuf dur	Salade de riz Ninon	Salade mêlée maïs surimi
Dos de colin sauce nantaise	Omelette à la piperade (1/2 part de légumes)	Chipolatas grillées	Rôti de bœuf au jus	Hamburger
Purée maraîchère	Boullghour (1/2 part)	Lentilles	Gratin de courgettes	Frites
Brie à la coupe	Fromage fondu	Fromage blanc sucré	Edam	*****
Cocktail de fruits	Flan saveur chocolat	Fraises	Kiwi	Glace Petit pot vanille fraise



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Poisson frais



Viande bovine de race bouchère



Volaille label rouge



Dessert du chef

Pour des raisons d'approvisionnement, notre prestataire se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Notre prestataire vous informe que toutes les viandes de bœuf sont d'origine France (né, élevé et abattu en France). Le bilan des allergènes est consultable auprès du responsable de l'accueil de loisirs. En cas de connaissances avérées d'allergies ou d'intolérance, il est nécessaire d'établir un projet d'accueil individualisé en se rapprochant du médecin scolaire.