














Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			MENU VEGETARIEN	
Salade de pâtes aux petits légumes 	Rillettes de thon	Macédoine de légumes mayonnaise 	Crêpe au fromage	Betteraves cubes vinaigrette 
Poulet rôti 	Saucisses grillées	Brandade de colin (colin )	Galette de Tofu à la provençale	Rôti de bœuf sauce barbecue
Printanière de légumes	Gratin de chou fleur (chou fleur )	Salade verte	Ratatouille  / Coquillettes 	Riz pilaf 
Emmental 	Fromage frais ail et fines herbes	Fromage fondu	St Nectaire 	Yaourt sucré 
Orange	Flan vanille nappé caramel	Tarte pomme rhubarbe	Poire 	Banane 




 Produit issu de l'agriculture biologique

 Produit de la mer durable

 label rouge

 Préparé en cuisine

 Appellation d'origine protégée

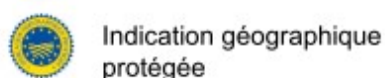
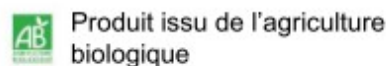
 Indication géographique protégée

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 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	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
MENU VEGETARIEN			Menu vert	
Radis /beurre	Pizza aux fromages	Salade mêlée maïs surimi	Salade de pâtes au pesto	Carottes râpées vinaigrette
Bolognaise végétale (lentille verte, carotte)	Gésiers sauce échalote	Bœuf miroton	Filet de lieu frais sauce verte	Rôti de porc au jus
Spaghetti semi-complets	Haricots beurre	Boulghour	Epinards béchamel	Haricots blancs
Fromage blanc sucré	Camembert	Edam	Entremets pistache	Fromage fondu
Purée de pomme	Ananas frais	Mousse au chocolat	Kiwi	Clafoutis créole (mangue, noix de coco)



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 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.