



Mercredi	Mercredi 04	Mercredi 11	Mercredi 18	Mercredi 25
	Cake au fromage	Pastèque	Céleri râpé rémoulade	Rillettes de sardines
	Poulet rôti	Longe de porc au jus	Sauté de bœuf miroton	Boules de bœuf/ merguez
	Petits pois carottes	Haricots blancs	Poêlée de céréales (Blé et Riz)	Printanière de légumes
	Camembert	Fromage frais salé	Fourme d'Ambert	Fromage blanc nature Et sucre
Prunes	Beignet à la framboise	Smoothie framboise basilic	Banane	



label rouge



Appellation
d'origine protégée



Viande bovine
race bouchère




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.




Mercredi 02	Mercredi 09	Mercredi 16	Mercredi	Mercredi
		Découverte des épices		
Pamplemousse	Céleri râpé vinaigrette 	Salade de chou-fleur 		
Colin meunière citron	Colombo de porc	Kebab de volaille Sauce fromage blanc aux épices Kebab		
Epinards béchamel 	Boulghour aux petits pois 	Pommes de terre frites avec peau au paprika (1/2 part)		
St Nectaire 	Yaourt aromatisé 	Cantal 		
Semoule au caramel beurre salé (semoule )	Grillé aux pommes	Raisins blancs		



 Produit issu de l'agriculture biologique



 label rouge

 Viande bovine race bouchère



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.