




Mercredi 06	Mercredi 13	Mercredi 20	Mercredi 27	
Salade mêlée, mimolette, surimi	Pâté de volaille cornichon	Radis beurre 	Salade de pommes de terre au thon	
Rôti de dinde sauce crème 	Omelette au fromage	Gratin de saumon aux pâtes et petits légumes	Palette de porc au jus	
Pommes rissolées	Ratatouille / Riz pilaf	*****	Carottes parisiennes	
St Paulin	Suisses sucrés	St Morêt	Emmenthal	
Glace	Banane 	Mousse au chocolat	Cubes de fruits au sirop	



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Poisson frais



Viande bovine de race bouchère



Volaille label rouge

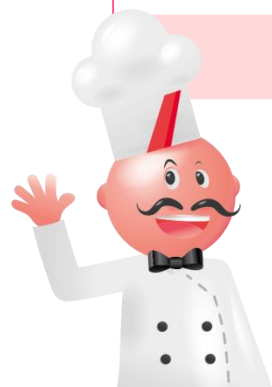


Dessert du chef

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.

Mercredi 03	Mercredi 10	Mercredi 17	Mercredi 24	
<p>Macédoine de légumes mayonnaise au maïs</p> <p>Steak haché de bœuf sauce barbecue</p> <p>Gratin de blettes</p> <p>Semoule au lait</p> <p>Pomme</p>	<p><i>Vacances</i></p>		<p>Salade choux blancs</p> <p>Boules de soja sauce tomate</p> <p>Macaronis</p> <p>Camembert</p> <p>Tarte rhubarbe pomme</p>	



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.