





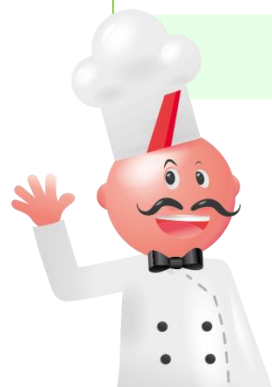


Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Tarte au fromage	Radis / beurre 	Salade œuf dur mimolette	Salade Coleslaw	Salade de pomme de terre normande (pom. de terre, tomate, pomme sauce crème)
Estouffade de bœuf 	Jambon grillé	Blanquette de dinde 	Saumon sauce nantaise 	Cordon bleu de volaille
Carottes vichy	Purée de pommes de terre	Riz pilaf	Epinards béchamel	Brocolis vapeur
Camembert	Fromage frais	Suisses fruités	Fromage fondu	Carré de l'est
Ananas frais 	Crème au caramel	Kiwi 	Beignet au chocolat	Compote pomme cassis



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Poisson frais



Viande bovine de race bouchère






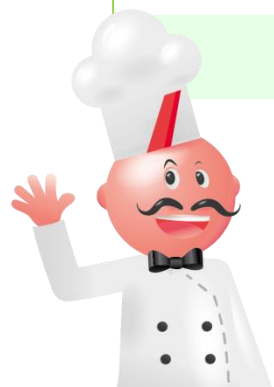
Volaille label rouge



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 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Taboulé à la menthe	Céleri vinaigrette	Salade Ninon <i>( riz, tomate, maïs, thon )</i>	Carottes râpées 	Salade de pâtes au surimi
Poulet rôti 	Tarte aux légumes provençale	Saucisse de Toulouse	Brandade de colin	Gratin de courgettes au bœuf 
Julienne de légumes	Salade verte	Lentilles	Salade verte	*****
Flan vanille	Fromage frais	Yaourt sucré 	Fromage fondu	Edam
Banane 	Compote de poire	Fraises 	Carré framboise	Glace



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.