



Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
Macédoine de légumes mayonnaise	Concombre à la crème	Velouté de lentilles au curry	Menu végétarien Carottes râpées vinaigrette	Salade de pâtes aux petits légumes
Viande bolognaise	Longe de porc au jus	Poulet Tandoori	Gratin de fruits de mer	Boulettes de soja sauce provençale
Spaghetti	Petits pois carottes	Riz créole	Semoule	Gratin de choux fleurs
Suisses fruités	Emmental	Fromage frais à tartiner	Samos	Yaourt aromatisé vanille
Ananas frais	Tarte crumble pomme fruits rouges	Raisins blancs	Mousse au chocolat	Compote pomme 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 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 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
Salade savoyarde (Pommes de terre jambon emmental)	Céleri sauce cocktail	Menu végétarien Pain perdu à l'emmental	Salade de choux rouges vinaigrette	Menu Halloween Soupe de Butternut
Blanquette de veau	Escalope de dinde sauce crème	<u>O</u> ufs durs à la <u>florentine</u>	Saumon sauce armoricaine	<u>Hachis de bœuf à la purée de carottes</u>
Haricots verts	Pommes noisettes	*****	Tagliatelles	*****
Camembert	Fromage fondu	Yaourt sucré	St Paulin	Crème anglaise
Kiwi	Ananas au sirop	Clémentines	Glace Cône vanille	Beignet au chocolat



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.