



# MENU CENTRES DE LOISIRS 2023/2024



SEMAINE 9- DU 30 AU 03 NOVEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Velouté de potiron</p> <p>Cuisse de poulet rôti Penne</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p><u>Crème dessert vanille</u></p> <p>S/V: Poisson pané</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Oeuf dur Epinards à la crème </p> <p>Fruit de saison </p>		<p>Tarte aux trois fromages</p> <p>Boulettes de bœuf aux épices </p> <p>Petits pois </p> <p><u>Chanteneige</u></p> <p><u>Palet breton</u></p> <p>S/P: Roulade de volaille S/V: Tarte aux trois fromage / Boulettes de sarrasin</p>	<p>Salade verte </p> <p>Brandade de poisson (PC) </p> <p><u>Fromage frais sucré</u> </p> <p><u>Fruit de saison</u></p>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette	Galette bretonne	Roulé framboise	Pikraki	Briochette pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Yaourt à boire vanille	Lait au chocolat	Petit suisse aux fruits	Jus d'orange
Jus d'ananas	Fruit	Fruit	Compote de pommes	Yaourt aromatisé

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

**Salade croquante:** Radis, carottes, céleri

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc

