



MENU CENTRES DE LOISIRS



SEMAINE 43- DU 21 AU 25 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Maïs au thon</p> <p>Paupiette de veau au jus</p> <p>Courgettes et pommes de terre</p> <p><u>Gouda</u></p> <p><u>Mousse au chocolat</u></p> <p>S/V: Nuggets de poisson</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Moules</p> <p>Frites</p> <p><u>Boursin ail et fines herbes</u></p> <p><u>Fruit de saison</u> </p>	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>Sauté de poulet façon thaï</p> <p>Légumes façon wok</p> <p>Kiri</p> <p>Marbré au chocolat </p> <p>S/P: Pâté de volaille / Sauté de poulet façon thaï S/V: Salade pommes de terre / Omelette</p>	<p>Salade verte </p> <p>Parmentier végétarien (pc) (nouvelle recette)</p> <p>Petit suisse sucré </p> <p>Croisillon aux pommes</p> <p></p>	<p>Surimi mayonnaise</p> <p>Escalope de poulet pané</p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p><u>Tomme blanche</u></p> <p>Banane </p> <p>S/V: Poisson pané</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<p>Cake pépites chocolat</p> <p>Fromage blanc sucré </p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette</p> <p>Croc'lait</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Biscuit</p> <p>Yaourt à boire à l'abricot </p> <p>Fruit </p>	<p>Baguette</p> <p>Pâte à tartiner</p> <p>Jus de pommes</p>	<p>Pain au chocolat </p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Compote de pommes</p>

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

INFORMATIONS:

Légumes façon wok: Légumes variés, soja, oignons, céleri, sésame, sauce soja, gingembre

Parmentier végétarien : Purée, égréné végétal, oignons, carottes en dés, tomates

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc