



CETTE SEMAINE DANS MON CENTRE DE LOISIRS



LUNDI 16

Boulettes d'agneau sauce rougail

Carottes vichy
Boulgour BIO
+ beurre frais

* Camembert bio

* Fruit de saison bio

GOUTER

Rocher choco coco
Lait équitable
Compote pomme pêche

MARDI 17

Salade de betteraves

Sauté de bœuf BIO
sauce marelle
(sauce tomate, carottes, ail, oignons)

Farfalles bio
+ emmental râpé

* Fromage blanc bio

GOUTER

Pain
Pâte à tartiner
Fruit de saison

MERCREDI 18

Lasagnes à la bolognaise

Salade verte

Yaourt aromatisé bio

Fruit de saison bio

GOUTER

Barre bretonne
Lait équitable
Compote pomme abricot

LE JOUR DU
TET

JEUDI 19

Nems aux légumes

Riz IGP & poêlée de légumes
asiatique

* Fromage frais nature

Fruit de saison

GOUTER

Pain
Pavé 1/2 sel
Jus de raisin 100%



VENDREDI 20

Carottes râpées bio
& emmental

Steak de colin sauce oseille
(oignons, crème, ail, jus de citron,
oseille)

Polenta
+ beurre frais

* Quatre quarts bio à la vanille

GOUTER

Fourrandise au citron
Fromage frais nature & sucre
Fruit de saison

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires

* Aide UE à destination des écoles

(1) RET => Remise en température

Les 14 allergènes définis dans la réglementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

Menu prévisionnel sous réserve d'approvisionnement / fruits proposés sous réserve de disponibilité



CE2



Indication géographie protégée



Appellation origine protégée



Appellation origine contrôlée



Banane Région ultra périphériques



Agriculture biologique



Spécialité du chef



Plat durable



Poisson issu de la pêche durable



Lait et produit laitier à l'école



F

Fruits & légumes à l'école

CETTE SEMAINE DANS MON CENTRE DE LOISIRS

LE JOUR DU 

LUNDI 23

Œuf dur bio 

Epinards hachés bio béchamel
Dés de pommes de terre
vapeur
+ beurre frais

Tomme noire

Mousse au chocolat

GOUTER

Gaufre pâtissière
Yaourt nature & sucre
Fruit de saison

MARDI 24

Salade verte

Burger de veau sauce
forestière
(crème, champignons, ail, oignons,
herbe de Provence)

Riz IGP camarguais
+ beurre frais

Fromage blanc aux fruits

GOUTER

Pain
Chocolat
Fruit de saison

MERCREDI 25

 Potage jardinier
(haricots verts, navets, petits pois,
carottes)

 Tortis bio à la bolognaise
durable
(carottes, pois chiches, oignons,
viande hachée, sauce tomate)
+ emmental râpé

Fruit de saison bio 

GOUTER

Fourrandise à la fraise
Fromage frais nature & sucre
Compote pomme fraise banane

JEUDI 26

 Sauté de veau LR
sauce navarin
(navets, carottes, herbes de Provence)

Petits pois bio saveur soleil 
(ail, oignon, basilic)

* Yaourt nature bio 

GOUTER

Cake miel cannelle

VENDREDI 27

 Dés de saumon sauce
sétoise
(carottes, estragon, oignons,
concentré de tomate, ail)

 Carottes vichy
(moutarde, ail, oignon, herbe de Provence)
Cubes de pommes de terre à la
vapeur bio

* Cantal AOC

* Fruit de saison bio 

Pain
Confiture de fraise
Yaourt nature & sucre

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires

* Aide UE à destination des écoles

(1) RET => Remise en température

Les 14 allergènes définis dans la réglementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

Menu prévisionnel sous réserve d'approvisionnement / fruits proposés sous réserve de disponibilité