



















Mercredi 06	Mercredi 13	Mercredi 20	Mercredi 27	Mercredi
<p><b>Betteraves cubes vinaigrette</b> </p> <p><b>Assiette de charcuterie</b> (jambon, rosette, mortadelle)</p> <p><b>Pommes vapeur/ Fromage à raclette</b></p> <p><b>Suisse nature</b> </p> <p><b>Kiwi</b> </p>	<p><b>Carottes râpées/ Œuf dur</b> </p> <p><b>Rôti de bœuf au jus</b> </p> <p><b>Duo chou-fleur et brocoli au gratin</b> </p> <p><b>Fromage frais</b></p> <p><b>Crème vanille croustillante aux céréales chocolat</b> (fromage blanc  )</p>	<p><b>Tarte aux fromages</b></p> <p><b>Emincé de dinde sauce basquaise</b> </p> <p><b>Haricots beurre</b></p> <p><b>Coulommiers</b> </p> <p><b>Pomme</b> </p>	<p><b>Mousse de foie (au porc) /cornichon</b></p> <p><b>Gratin de poisson à la provençale</b> </p> <p><b>Chou romanesco/ blé</b> </p> <p><b>Fourme d'Ambert</b> </p> <p><b>Ananas frais</b></p>	



 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Produit de la mer durable**

 **label rouge**

 **Viande bovine race bouchère**



**Appellation d'origine protégée**



**Indication géographique protégée**









Pour des raisons d'approvisionnement, notre prestataire se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

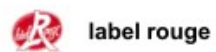
Notre prestataire vous informe que toutes les viandes sont d'origine France (né, élevé et abattu en France). Le bilan des allergènes est consultable auprès du responsable de l'accueil de loisirs. En cas de connaissances avérées d'allergies ou d'intolérance, il est nécessaire d'établir un projet d'accueil individualisé en se rapprochant du médecin scolaire.

# MENUS CHOLET ANIMATION ENFANCE

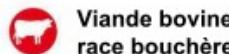
## Mois de décembre 2024



Mercredi 04	Mercredi 11	Mercredi 18		
<p><b>Salade mêlée féta croustons</b></p> <p><b>Poulet rôti</b> </p> <p><b>Lentilles vertes</b> </p> <p><b>Gouda</b> </p> <p><b>Pomme cuite en tranches au coulis de fruits rouges</b></p>	<p><b>Crème de potimarron</b> (potimarron )</p> <p><b>Boudin blanc</b> (contient du porc)</p> <p><b>Pommes de terre au beurre Salade verte</b></p> <p><b>Fromage délice chèvre</b></p> <p><b>Eclair au chocolat</b></p>	<p><b>Salade mâche / betteraves cubes</b> </p> <p><b>Pizza à la bolognaise</b> (bœuf haché )</p> <p><b>Haricots verts à la tomate</b> </p> <p><b>Fromage fondu</b></p> <p><b>Entremets saveur citron</b></p>		



label rouge



Viande bovine  
race bouchère



Appellation  
d'origine protégée



Indication  
géographique  
protégée

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 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.