



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
<p>Salade savoyarde (Pommes de terre jambon emmental)</p> <p>Blanquette de veau</p> <p>Haricots verts</p> <p>Camembert</p> <p>Kiwi</p>	<p>Céleri sauce cocktail</p> <p>Escalope de dinde sauce crème</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Fromage fondu</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>Menu végétarien Pain perdu à l'emmental</p> <p>Œufs durs à la florentine</p> <p>*****</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Clémentines</p>	<p>Salade de choux rouges vinaigrette</p> <p>Saumon sauce armoricaine</p> <p>Tagliatelles</p> <p>St Paulin</p> <p>Glace Cône vanille</p>	<p>Menu Halloween Soupe de Butternut</p> <p>Hachis de bœuf à la purée de carottes</p> <p>*****</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Beignet au chocolat</p>



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.

