
















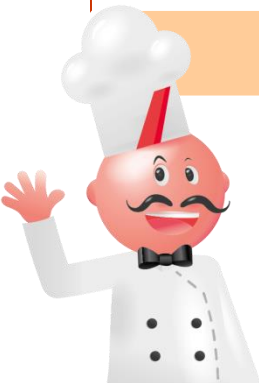





Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		<i>Menu végétarien</i>		
<p><b>Salade Vincent</b> (chou blanc  raisins secs vinaigrette au curry)</p> <p><b>Bœuf miroton</b> </p> <p><b>Coquillettes semi-complètes</b> </p> <p><b>Camembert</b> </p> <p><b>Macédoine de pêches</b></p>	<p><b>Potage parisien</b> (poireau,  carotte  pdt)</p> <p><b>Emincé de dinde</b> </p> <p><b>Pommes de terre Cowboy</b></p> <p><b>Fromage fondu</b></p> <p><b>Kiwi</b> </p>	<p><b>Carottes râpées au maïs</b> </p> <p><b>Nugget's au fromage</b></p> <p><b>Epinards béchamel</b> (épinard  )</p> <p><b>St Paulin</b></p> <p><b>Beignet chocolat noisette</b></p>	<p><b>Betteraves cubes vinaigrette</b> </p> <p><b>Palette de porc au jus</b></p> <p><b>Haricots blancs tomates Salade verte</b> </p> <p><b>Fromage blanc nature et sucre</b> </p> <p><b>Banane</b> </p>	<p><b>Pâté de campagne/cornichon</b></p> <p><b>Filet de lieu sauce nantaise</b> </p> <p><b>Haricots verts</b> </p> <p><b>Brie pointe</b> </p> <p><b>Glace</b> Cône vanille</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.




Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		<i>Menu végétarien</i>		
Rillettes de sardines	Salade de blé aux petits légumes 	Taboulé (semoule  )	Potage de potiron	
Boules d'agneau/ merguez sauce tomate	Colin meunière 	Omelette nature	Rôti de veau au romarin	
Riz créole 	Chou-fleur en gratin 	Ratatouille Salade verte 	Purée maraîchère (céleri, carotte brocoli  )	
Cantal 	Yaourt sucré 	St Nectaire 	Fromage frais	
Clémentines	Pomme 	Crème au caramel	Brownie	




 **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.