

MENUS SCOLAIRES DU 28 SEPTEMBRE AU 23 OCTOBRE 2020

	LUNDI 28-sept.	MARDI 29-sept.	MERCREDI 30-sept.	JEUDI 1-oct.	VENDREDI 2-oct.
	Carottes et céleris vinaigrette	Piémontaise nature	Betteraves vinaigrette	Saucisson sec Thon vinaigrette	MENU VEGETARIEN Salade coleslaw
S/V	Boulette de bœuf sauce tomate Colin sauce tomate Purée de pomme de terre Tomme noire Compote	S/V	Couscous de poisson Légumes Semoule Bulgy aux fruits	S/V	Sauté de veau marengo Médailillon merlu sauce curry Chou-fleur Boursin ail et fines herbes Fruit de saison
	GOÛTER Baguette Beurre Jus de fruit 100% jus	GOÛTER Pain au lait aux pépites de chocolat Yaourt au lait de brebis	GOÛTER Baguette Barre de chocolat au lait Banane	GOÛTER Galette Saint Michel Compote	GOÛTER Baguette Babybel Fruit de saison
	5-oct. Œuf dur mayonnaise	6-oct. MENU VEGETARIEN Betteraves vinaigrette et dés de poires Tartiflette végétarienne (Gratin dauphinois, reblochon)	7-oct. Salade arlequin (Tomate, maïs, dés de gruyère) Bœuf bourguignon	8-oct. Velouté de légumes	9-oct. Crêpe au fromage
S/V	Blanquette de dinde automnale Lieu sauce Normande Boulghour Epinards hachés au beurre Compote	S/V	Galette de blé épinards Purée de carottes et poivrons maison Fromage blanc à la fraise	S/V	Saumon frais sauce brésilienne Brocolis
	Cornflake's chocolat Lait Fruit de saison	Fruit de saison Baguette Vache qui rit Jus de fruit 100% jus	Moelleux au citron Poire	Rôti de porc sauce dijonnaise Brandade de morue Pomme de terre vapeur Crème dessert chocolat	Fruit de saison Viennoise aux pépites de chocolat Fromage blanc nature
	12-oct. MENU VEGETARIEN Salade verte, tomates et croûtons	13-oct. Carottes et radis râpés vinaigrette Rosbeef sauce basquaise Poisson à la provençale	14-oct. Salade de haricots verts et thon Omelette nature	15-oct. Chou-fleur et tomates vinaigrette Paupiette de volaille fraîche sauce colombo	16-oct. Velouté de légumes
	Raviolis de légumes Edam Fruit de saison	S/V	Epinards à la crème Comté Fruit de saison	S/V	Lieu frais sauce safran
	GOÛTER Baguette Pâte à tartiner	Petits pois Carré de l'Est Poire	GOÛTER Baguette Barre de chocolat au lait Banane	Nuggets de blé Printanière de légumes Crêpe	Beignets de salsifis Compote
	19-oct. Salade de lentilles vinaigrette Curry d'agneau Poisson sauce curry Chou fleur	20-oct. MENU VEGETARIEN Carottes et céleri rémoulade Omelette nature	21-oct. Velouté de potiron et butternut	GOÛTER Petits beurre Fromage blanc nature et sucre	GOÛTER Viennoise nature Beurre Fruit de saison
	Saint Paulin Fruit de saison	Petits pois Bulgy aux fruits	Haut de cuisse poulet grillé Cubes de poisson aux 3 céréales Haricots verts basquaise	Fromage blanc nature et sucre	GOÛTER Viennoise nature Beurre Fruit de saison
	GOÛTER Brioche au chocolat Petit suisse tube	Bulgy aux fruits	Camembert Banane	22-oct. Salade verte et gruyère râpé Hachis parmentier maison Omelette nature Purée de pomme de terre	GOÛTER Viennoise nature Beurre Fruit de saison
		GOÛTER Baguette et babybel Pomme	Petit pain au lait aux pépites de chocolat Yaourt à boire	Glace à la vanille GOÛTER Barre bretonne Poire	23-oct. Betteraves vinaigrette Poisson au gingembre Epinards à la béchamel Eclair au chocolat GOÛTER Baguette Vache qui rit Clémentine

CENTRE DE LOISIRS

vacances scolaires

- Menus sous réserve des approvisionnements
- Produits laitiers
 - Viande, œuf, poisson
 - Légumes ou fruits cuits
 - Féculents, céréales
 - Produits sucrés

- Volaille Française
- Viande bovine Française
- Viande porcine française
-
-
-

- Poisson frais
- Produit d'Appellation d'origine protégée
- Produit de l'agriculture biologique

Bleu Blanc cœur : gage de qualité, attestant d'une différenciation de composition grâce à une chaîne alimentaire tracée

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant des produits contenant les allergènes suivants : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux/sulfite, lupin, mollusque.