





MENU CENTRE DE LOISIRS


SEMAINE DU 21 OCTOBRE AU 25 OCTOBRE 2019

LUNDI 21 OCTOBRE :

Repas élémentaire



Tarte aux poireaux
Escalope de dinde sauce forestière
Sv +Sp : omelette forestière
Choux-fleurs persillés
Yaourt nature 
Banane bio 
Goûter : beignet aux pommes

Pique nique maternelle


Pain bagnat - chips
Yaourt à boire
Banane bio 
Goûter : beignet aux pommes



MERCREDI 23 OCTOBRE :

Salade endive au bleu 

Blanquette de veau (vbf)
Sv : galette de soja sauce tomate
Riz 
Camembert 
Flan à la vanille nappé caramel
Goûter : banane / produit laitier


VENDREDI 25 OCTOBRE :

Carottes râpées 

Choucroute garnie avec **pommes vapeur** 
Sv +sp : saucisse végétale avec **pommes vapeur** 
Crème dessert

Goûter : pain-confiture / compote

MARDI 22 OCTOBRE:




Salade de pâtes composée
Filet de poisson sauce citron 
Haricots beurre persillé
Fromage blanc
Pomme

Goûter : sandwich au chocolat

JEUDI 24 OCTOBRE :

Salade de lentilles 


Poulet rôti 



Sv : menu fromage
Gratin de **course de la région** 
Tomme du trièves 
Compote pomme-rhubarbe 

Goûter : pomme / produit laitier

BON APPETIT !

la cuisine centrale se laisse le droit de modifier les menus en cas de problème de livraison. Merci de votre compréhension.

 : Aliments issus de l'agriculture biologique
VBF: viande bovine française

 : Aliments issus de la région
- pêche responsable 

Pain : farine de la région
*:le « fait maison »