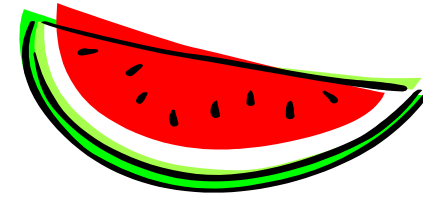

























MENUS MOIS AVRIL 2023



Produits issus de l'agriculture biologique



LUNDI 03	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENDREDI 07
		CENTRE DE LOISIRS		MENU VEGETARIEN
 PASTEQUE CHILI CON CARNE SAINT PAULIN POIRE	 ROSETTE BROCHETTE DE DINDE PETITS POIS / CAROTTES KIRI MOUSSE CHOCOLAT	 MACEDOINE QUENELLE DE VEAU POMMES VAPEUR YAOURT AROMATISE KIWI	 CONCOMBRES SAUTE DE PORC MACARONIS TOMME GRISE CREPE AU SUCRE	 FRIAND AU FROMAGE OMELETTE DUO DE LEGUMES CAMEMBERT POMMES
LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
		CENTRE DE LOISIRS	MENU VEGETARIEN	
FERIE	 POMELOS HACHIS PARMENTIER PETIT LOUIS CHOU A LA CREME	 PIEMONTAISE PAVE DE DINDE GRATIN DAUPHINOIS YAOURT LOCAL PRUNE	 TOMATES NUGGETS SOJA BLE BROCOLIS / PDT EMMENTAL TARTE AUX POMMES	 FEUILLETE A LA VIANDE FILET DE COLIN MEUNIERE RIZ YAOURT A BOIRE BANANE
LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
		CENTRE DE LOISIRS		MENU VEGETARIEN
 RADIS BEURRE ROTI DE PORC  POELEE CAMPAGNARDE YAOURT FRUIT MIXE  MADELEINE	 CAROTTES RAPEES BOULETTES DE BŒUF FRITES YAOURT LOCAL COMPOTE	 POTAGE PILON POULET TEX MEX COQUILLETES LIEGEOIS VANILLE	 TABOULE  CORDON BLEU VEGETAL  POELEE DE LEGUMES CREME CHOCOLAT ORANGES	 FEUILLETE HOT DOG MERLU EN SAUCE EBLY EDAM BANANES
LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
CENTRE DE LOISIRS	CENTRE DE LOISIRS	CENTRE DE LOISIRS	CENTRE DE LOISIRS	CENTRE DE LOISIRS
 PATE DE CAMPAGNE BLANQUETTE DE VOLAILLE TORTIS PETIT SUISSE SUCRE PRUNE	 BETTERAVES SAUCISSE TOULOUSE LENTILLES BABYBEL SALADE DE FRUITS	 QUICHE LORRAINE TOMATE FARCIE RIZ PILAF CAMEMBERT CREME VANILLE	 MELON ROTI DE BŒUF PUREE EMMENTAL POMMES	 TARTE AU FROMAGE LASAGNES DE LEGUMES FROMAGE KIWI

Nos menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

menus donnés à titre indicatif susceptibles de modifications liées à d'éventuels soucis d'approvisionnements et raisons techniques