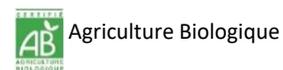


Menus Centre de Loisirs du 08 au 19 avril 2024

lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
<p>Oeuf dur</p> <p>Raviolis aux légumes</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Pomme</p> <p>Pain tradition</p> <p>Goûter Lait et Fruit Madeleine</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Betteraves</p> <p>Escalope de dinde aux champignons</p> <p>Coquillettes</p> <p>Petit suisse</p> <p>Pain tradition</p> <p>Goûter Compote gourde Pain et Miel</p>	<p>Emincé de bœuf au jus</p> <p>Duo de carottes</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Compote et biscuit</p> <p>Pain tradition</p> <p>Goûter Lait aromatisé Fruit Barre bretonne</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Chili végétal</p> <p>Riz</p> <p>Babybel</p> <p>Kiwi</p> <p>Pain tradition</p> <p>Goûter Jus de fruit Baguette viennoise et Fruit</p>	<p>Concombres</p> <p>Brandade de colin</p> <p>Gouda</p> <p>Compote de fruits</p> <p>Pain tradition</p> <p>Goûter Yaourt à boire Fruit et Cake</p>

lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
<p>Menu végétarien</p> <p>Tortilla</p> <p>Petits pois/carottes</p> <p>Mimolette</p> <p>Tarte aux pommes</p> <p>Pain tradition</p> <p>Goûter Jus de fruit Fruit Baguette viennoise</p>	<p>Emincé de poulet</p> <p>Purée de pommes de terre/brocolis</p> <p>Fromage blanc et confiture</p> <p>Orange</p> <p>Pain tradition</p> <p>Goûter Compote gourde Fruit Barre céréales</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Lentilles à la tomate</p> <p>Riz</p> <p>Comté</p> <p>Compote de fruits</p> <p>Pain tradition</p> <p>Goûter Lait nature Fruit Barre bretonne</p>	<p>Salade de pommes de terre persillée</p> <p>Sauté de veau au thym</p> <p>Haricots verts</p> <p>Petit Suisse nature</p> <p>Pain tradition</p> <p>Goûter Yaourt à boire Pain et Barre de chocolat</p>	<p>Filet de poisson sauce crème</p> <p>Boullgour</p> <p>Carré de l'est</p> <p>Banane</p> <p>Pain tradition</p> <p>Goûter Lait aromatisé Pain et miel et Fruit</p>



Produit en Ile de France



Appellation d'Origine Protégée



Issu de la pêche durable



laboré par nos chefs dans os cuisines de production



Aide EU à destination des écoles - produit laitier



Aide EU à destination des écoles - fruit

Bœuf, veau, volaille et porc : nés, élevés et abbatés en France.

Agneau : né, élevé et abattu en UE

Le repas est complété par du pain à base de farine produites en Ile de France. Un plat de substitution est proposé aux enfants qui ne consomment pas de porc.

Les plats proposés sont élaborés par nos chefs selon le principe d'une cuisine traditionnelle. Les 14 allergènes définis dans la réglementation européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations. Par conséquent, en cas d'allergie alimentaire, un PAI doit être mis en place.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou de tout autre imprévu.