

Menus Centre de Loisirs du 21 au 31 octobre 2024

lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25
<p>Menu végétarien</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Cappelletis au fromage sauce tomate</p> <p> Babybel</p> <p> Fruit de saison</p> <p> Pain tradition </p>	<p>Couscous d'agneau</p> <p> Semoule et Légumes couscous </p> <p> Fromage blanc et confiture</p> <p> Fruit de saison</p> <p> Pain tradition </p>	<p> Poulet rôti au jus</p> <p> Haricots verts et Pommes de terre</p> <p>Camembert</p> <p> Fruit de saison</p> <p> Pain tradition </p>	<p>Menu végétarien</p> <p> Carottes râpées</p> <p>Parmentier de lentilles</p> <p> Emmental</p> <p> Compote de fruits</p> <p> Pain tradition </p>	<p> Colin pané</p> <p> Petits pois</p> <p> Saint-Nectaire </p> <p> Tarte aux pommes</p> <p> Pain tradition </p>

Goûter
Gaufrettes
Yaourt à boire  et Compote

Goûter
Baguette  et Fromage fondu 
Jus de fruit

Goûter
Baguette  et Barre de chocolat
Lait nature

Goûter
Pain au lait
Lait aromatisé et Fruit 

Goûter
Baguette  et Confiture
Lait nature

lundi 28	mardi 29	mercredi 30	jeudi 31	vendredi 01
<p>Escalope de dinde</p> <p> Pennes et Brocolis </p> <p> Fromage blanc</p> <p> Fruit de saison</p> <p> Pain tradition </p>	<p> Sauté de veau marengo</p> <p> Carottes et Riz</p> <p> Tomme grise</p> <p> Fruit de saison</p> <p> Pain tradition </p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Salade verte</p> <p>Croque Fromage</p> <p> Potatoes et ketchup</p> <p> Compote de fruits</p> <p> Pain tradition </p>	<p>Menu Halloween</p> <p> Filet de lieu sauce curry</p> <p>Purée de potiron pomme de terre</p> <p>Mimolette</p> <p>Brownie et crème anglaise</p> <p> Pain tradition </p>	<p>Férié</p>

Goûter
Baguette  et Fromage fondu 
Jus de fruit

Goûter
Baguette viennoise
Lait aromatisé  et Fruit 

Gouter
Baguette  et Pâte à tartiner
Lait nature

Goûter
Baguette  et Miel
Lait aromatisé 



Agriculture Biologique



Label Rouge



Issu de la pêche durable



Appellation d'Origine Protégée



Produit en Ile de France



Aide EU à destination des écoles - Produit laitier



Aide EU à destination des écoles - Fruit

Bœuf, veau, volaille et porc : nés, élevés et abattus 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. Aussi, 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.