

## Lundi

Premier jour centre de loisirs

Tomate à la croque au sel

Brandade de poisson (cubes de poisson blanc, flocons de pommes de terre, lait, oignons, muscade, ail, persil)

Vache qui rit

Compote pomme et pêche

Gaufre / Fruit



## Mardi

Vacances

Concombre bio sauce bulgare

Jambon de dinde label rouge   
Coquillettes bio

Gouda bio

Abricots

Pain / Stick de confiture / Yaourt à boire

## Mercredi

Vacances

Taboulé (semoule bio)

Escalope de poulet sauce moutarde  
Petits pois bio à l'anglaise

Yaourt bio au citron

Prunes

Croissant / Fruit



## Jeudi

Vacances

Pastèque bio

Boulettes végétariennes sauce basquaise  
(tomate, poivrons rouges et verts, oignon et ail)  
Carottes rondelles bio

Brie

Eclair au chocolat

Pain au lait du boulanger / Barre  
chocolatée / Compote de pomme et  
coing

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques

### Pain bio

Ces menus et ces goûters sont susceptibles de modifications en fonction des cours, des arrivages et des effectifs communiqués à l'avance.

Les goûters concernent les écoles maternelles et les écoles élémentaires ou les centres de loisirs



\*Certifiée race à viande et / ou VBF  
(viande bovine française)



Pour tous nos repas, goûters et pique-niques, le pain est issu de l'agriculture biologique.

## Vendredi

Vacances

Radis émincés au fromage frais

Filet de cabillaud sauce dieppoise (crème, cocktail de fruits de mer, champignons, poireaux)

Quinoa bio

Yaourt vanille bio

Couque pomme / Fruit