

## 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)

Fromage individuel

Compote pomme et pêche

Gaufre / Fruit



## Mardi

Vacances

Radis émincés au fromage frais

Jambon de dinde label rouge Coquillettes bio

Yaourt vanille bio

Moelleux au fromage blanc / Yaourt à boire

## Mercredi

Vacances

Taboulé aux herbes fraîches (semoule bio)

Steak haché de bœuf, sauce moutarde Carottes rondelles persillées

Yaourt bio nature

Prunes

Pain au chocolat / Compote de pomme et coing



Menu végétarien

Vacances

## Jeudi

Pastèque bio

Boulettes végétariennes sauce basquaise (tomate, poivrons rouges et verts, oignon et ail)  
Petits pois à l'anglaise

Fromage individuel

Muffin aux pépites de chocolat

Couque pomme / Fruit

## Vendredi

Vacances

Concombre bio sauce bulgare

Filet de cabillaud sauce polynésienne (tomate, carottes, oignons ail, lait de coco et curry)  
Mélange de boulgour et quinoa bio

Fromage individuel

Abricots

Biscuits fourrés chocolat / Fruit

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.