



CETTE SEMAINE DANS MON CENTRE DE LOISIRS

AVRIL



MERCREDI 03	MARDI	MERCREDI 10	JEUDI	MERCREDI 17
<p>LE JOUR DU VÉGÉ</p> <p>Salade de betteraves bio Salade de maïs bio Vinaigrette échalote <i>(huile, vinaigre, moutarde, échalote)</i></p>		<p>Chou rouge râpé bio enrobante échalote <i>(mayonnaise, fromage blanc, échalotes)</i> Salade de concombres bio Vinaigrette miel colombo</p>		<p>Cake aux deux fromages</p>
<p>Emincé de pois curry <i>(lait de coco, curry, raisins, jus de pommes, curcuma, lait)</i></p>		<p>Sauté de porc marengo <i>(tomates, champignons de paris, ail)</i></p>		<p>Carré fumé de porc</p>
<p>Epinards bio et pommes de terre bio béchamel</p>		<p>Macaronis bio et râpé</p>		<p>Lentilles bio au jus</p>
<p>Yaourt nature sucré bio Petit suisse sucré bio</p>		<p>Fourme d'Ambert AOP Saint Paulin bio</p>		<p>Saint Nectaire AOC Fraidou</p>
<p>Fruits de saison bio</p>		<p>Compote de pommes Compote pomme abricot</p>		<p>Fruits de saison bio</p>
<p>Jus d'orange Pain Chocolat</p>		<p>GOUTER Jus de pomme Poire ronde Gaufre pâtissière</p>		<p>Pur jus de raisin Pain Confiture de fraise</p>

NOS APPROVISIONNEMENTS

Boeuf local
 Volaille Label rouge
 Porc Bleu Blanc Cœur
 Riz Indication géographie protégée
 Banane Région ultra périphériques
 Agriculture biologique
 Poisson issu de la Pêche durable
 Label Verger Eco Responsable
 Spécialité du chef
 Plat durable