



# CETTE SEMAINE DANS MON CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 22 au 26 avril 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Salade de betteraves bio</b> Salade de maïs bio Vinaigrette miel colombo	<b>Radis et beurre</b> Salade d'endives Vinaigrette du terroir (huile, vinaigre balsamique, moutarde)	<b>Crêpe au fromage</b> Crêpe aux champignons	<b>LE JOUR DU VÉGÉ</b> <b>Salade de lentilles</b> Salade de pommes de terre à la parisienne (vinaigrette, basilic, échalotes, tomates, maïs)	<b>Salade de tomates bio</b> Duo de carottes Vinaigrette traditionnelle (huile, vinaigre, moutarde)
<b>Burger de veau sauce curry</b> (crème, curry, oignons, ail)	<b>Jambon de Paris</b>	<b>Sauté de bœuf pain d'épices</b> (oignons, pain d'épices)	<b>Tortelloni pomodoro bio ail et fines herbes</b>  & <b>Emmental râpé</b>	<b>Pavé de merlu et citron</b>
<b>Coquillettes bio semi-complète et râpé</b>	<b>Chou-fleur moutarde coco</b>	<b>Flageolets à l'ail</b>	<b>Emmental râpé</b>	<b>Courgettes bio persillées</b>
<b>Brie bio</b> Carré frais bio	<b>Emmental bio</b> Mimolette	<b>Petit suisse sucré bio</b> Yaourt aromatisé	<b>Edam bio</b> Fromage frais sel de Guérande	<b>Comté AOP</b> Tomme noire
<b>Fruits de saison bio</b>	<b>Mousse au chocolat</b> Flan vanille bio	<b>Fruits de saison bio</b>	<b>Fraises et sucre</b>	<b>Cake au citron</b>
Jus d'orange Compote <b>Gourde</b> Sablé amande citron	Multifruits Pomme bicolore Galette Saint Michel	<b>GOUTER</b> Jus de raisin Petit pain au lait Chocolat	Jus d'orange Compote de pomme Paillolines	Jus de pomme Banane Madeleine

## NOS APPROVISIONNEMENTS

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





# CETTE SEMAINE DANS MON CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 29 au 03 mai 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <small>LE JOUR DU VÉGÉ</small>	VENDREDI
<b>Taboulé</b> Salade de riz à la catalane <i>(olives vertes, vinaigrette ciboulette, poivrons, tomates, oignons)</i>	<b>Salade de concombres bio</b> <b>Salade de tomates bio</b> <i>Vinaigrette traditionnelle (huile, vinaigre, moutarde)</i>		<b>Macédoine mayonnaise</b> <b>Salade de betteraves bio</b> <i>Vinaigrette échalote (huile, vinaigre, moutarde, échalote)</i>	<b>Céleri râpé bio</b> <b>Carottes râpées bio</b> <i>Vinaigrette ciboulette</i>
<b>Sauté de porc basquaise</b> <i>(tomates, poivrons, oignons)</i>	<b>Brandade de colin</b>		<b>Cappelletti à la sauce tomate</b>  & <b>Emmental râpé</b>	<b>Nuggets de poisson</b>
<b>Carottes vichy bio</b>		<b>FERIE</b>	<b>Ratatouille fraîche</b>	
<b>Fromage blanc bio et sucre</b> <b>Yaourt nature sucré bio</b>	<b>Gouda bio</b> Tomme grise		<b>Petit moulé ail et fines herbes</b> <b>Camembert bio</b>	<b>Edam bio</b> <b>Carré bio</b>
<b>Fruits de saison bio</b>	<b>Compote de pommes banane</b> Compote pomme pêche		<b>Fruits de saison bio</b>	<b>Liégeois au chocolat</b> Liégeois à la vanille
Jus d'orange Compote <b>GOURDE</b> Palet breton	Jus de raisin Pain Confiture d'abricot	<b>GOUTER</b>  <b>FERIE</b>	Jus multifruits Pain au lait Chocolat	Jus de raisin Poire allongée Galette Saint Michel

## NOS APPROVISIONNEMENTS

