# Centre de Loisirs de



Sem					
10	lundi 03 mars	mardi 04 mars	mercredi 05 mars	jeudi 06 mars	vendredi 07 mars
Hors d'œuvre	Salade verte	Carotte rapées	Salade de lentilles	Salade d'haricots vert	Salade verte et croutons
Plat		Roti de dinde sauce estragon	Cappellettis aux fromage	Filet de colin à la crème	Sauté de veau à la tomate
Tide	Pennes à la bolognaise	Riz		Beignets de courgettes	Purée de pommes de terre
Produit laitier	Emmental râpé	Gouda	emmental rapé	camembert	Yaourt aromatisé
Dessert	Fruit de saison	Purée de pommes	Yaourt nature et sucre	Fruit de saison	Fruit de saison

Les plats servis sont susceptibles de contenir : gluten, crustacés, oeufs, arachides, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques. Viandes 100% françaises

Toutes les liaisons sont élaborées à la fécule de maïs (compatibilité avec les allergies au gluten).

Le pain servi est élaboré à partir de farine Label Rouge.

### Légende et approvisionnements



Poisson pêche durable MSC



**Préparation contenant** de la viande de porc





















Sem						
11	lundi 10 mars	mardi 11 mars	mercredi 12 mars	jeudi 13 mars	vendredi 14 mars	
Hors d'œuvre	Betteraves mimosa	Salade de pâtes	Salade de blé, carottes et maïs	Salade verte	Beignet de chou fleur et sauce tartare	
Plat	Filet de colin	Sauté de bœuf	Roti de porc au thym	Paupiette de veau forestière	Nouilles sautées aux petits légumes	
i iat	Gratin dauphinois	Jeunes carottes	Courgettes sautées	Pommes sautées		
Produit laitier	Coulommiers	Yaourt aromatisé	Edam	Tomme blanche	emmental râpé	
Dessert	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Tarte coco	Flan nappé caramel	Fruit de saison	

Les plats servis sont susceptibles de contenir : gluten, crustacés, oeufs, arachides, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques. Viandes 100% françaises

Toutes les liaisons sont élaborées à la fécule de maïs (compatibilité avec les allergies au gluten).

### Le pain servi est élaboré à partir de farine Label Rouge.

### Légende et approvisionnements



Poisson pêche durable MSC

**Produits AOC AOP** 



**Préparation contenant** de la viande de porc

Aide UE à destination des écoles

















Sem 12	lundi 17 mars	mardi 18 mars	mercredi 19 mars	jeudi 20 mars	vendredi 21 mars
Hors d'œuvre	Salade verte	Salade de pommes de terre à la mimolette	Endives et croûtons	Pâté de campagne et cornichon	Carottes râpées
Plat	Lasagne à la bolognaise	Sauté de poulet sauce suprême	Sauté de veau aux olives	Croquettes de poisson aux trois céréales	Steak haché et ketchup
	végétale	Salsifis	Gnocchis	Brocolis	Pommes noisettes
Produit laitier	Gouda	Fromage blanc et sucre	Fromage râpé	Tomme blanche	Yaourt aromatisé
Dessert	Fruit de saison	Purée de fruits	Fruit de saison	Liegeois café	Fruit de saison

Les plats servis sont susceptibles de contenir : gluten, crustacés, oeufs, arachides, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques. Viandes 100% françaises

Toutes les liaisons sont élaborées à la fécule de maïs (compatibilité avec les allergies au gluten).

Le pain servi est élaboré à partir de farine Label Rouge.

### Légende et approvisionnements



Poisson pêche durable MSC

**Produits AOC AOP** 









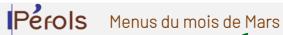












Sem 13	lundi 24 mars	mardi 25 mars	mercredi 26 mars	jeudi 27 mars	vendredi 28 mars
Hors d'œuvre	Salade de saison	Radis beurre	Salade de riz, tomates,maïs,emmental en dés	Salade de Pois chiches	Chou fleur Sce aurore
Plat	Saucisse de Toulouse	Filet de poisson sauce tomate	Omelette maison	Filet de poulet sauce champignons	Boulettes d'agneau et légumes couscous
	Purée de pommes de terre	Boulgour aux petits légumes	Brocolis jeunes carottes	Haricots verts	Semoule
Produit laitier	Yaourt nature	Vache qui rit	***	Tomme grise	
Dessert	Fruit de saison	Tarte aux pommes	Purée de pommes	Fruit de saison	Petits Suisses aux fruits

Les plats servis sont susceptibles de contenir : gluten, crustacés, oeufs, arachides, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques. Viandes 100% françaises

Toutes les liaisons sont élaborées à la fécule de maïs (compatibilité avec les allergies au gluten).

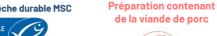
#### Le pain servi est élaboré à partir de farine Label Rouge.

### Légende et approvisionnements



Poisson pêche durable MSC

**Produits AOC AOP** 













Produits LABEL ROUGE









## Menus du mois de Mars/Avril

Sem 14	lundi 31 mars	mardi 01 avril	mercredi 02 avril	jeudi 03 avril	vendredi 04 avril
Hors d'œuvre	Oeuf dur mayonnaise	Salade verte	Feuilleté emmental	Salade de pommes de terre aux échalotes	Salade d'endives au bleu
Plat	Tortellini ricotta épinard	Bœuf bourguignon	Haché de veau sauce marengo	Fricassée de volaille aux épices	Filet de colin sauce aurore
		Pomme vapeur	Haricots beurre	Chou romanesco	Riz
Produit laitier	Tomme blanche	Fromage blanc aux fruits		Mimolette	****
Dessert	Fruit de saison	Biscuit	Novly au chocolat	Fruit de saison	Purée de fruits

Les plats servis sont susceptibles de contenir : gluten, crustacés, oeufs, arachides, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques. Viandes 100% françaises

Toutes les liaisons sont élaborées à la fécule de maïs (compatibilité avec les allergies au gluten).

### Le pain servi est élaboré à partir de farine Label Rouge.

### Légende et approvisionnements



Poisson pêche durable MSC



**Préparation contenant** de la viande de porc



Aide UE à destination des écoles







**Produits LABEL ROUGE** 



**Produits AOC AOP** 









# Menus du mois de Avril

Sem 15	lundi 07 avril	mardi 08 avril	mercredi 09 avril	jeudi 10 avril	vendredi 11 avril
Hors d'œuvre	Concombre fromage blanc et ciboulette	Salade verte	Taboulé	Salade de lentilles	Carottes rapées
Plat	Boulettes végétales Ientilles sarrasin sauce tomate-basilic	Gratin de macaronis à la	Nuggets de poulet	Roti de porc à la moutarde	Poisson meunière
	Blé et petits légumes	dinde	Frites	Jeunes carottes	Potatoes et ketchup
Produit laitier	Chanteneige	Emmental rapée	Yaourt nature et sucre	Camembert	Gouda
Dessert	Purée pomme banane	Fruit de saison		Donuts au sucre	Fruit de saison

Les plats servis sont susceptibles de contenir : gluten, crustacés, oeufs, arachides, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques. Viandes 100% françaises

Toutes les liaisons sont élaborées à la fécule de maïs (compatibilité avec les allergies au gluten).

### Le pain servi est élaboré à partir de farine Label Rouge.

### Légende et approvisionnements



Poisson pêche durable MSC























## Centre de loisirs

### Menus du mois d'Avril

Sem 16	lundi 14 avril	mardi 15 avril	mercredi 16 avril	jeudi 17 avril	vendredi 18 avril
Hors d'œuvre	Choux chinois	Œuf mimosa	Salade de riz	Salade verte	Salade de lentille
Plat	Brochette de poisson	Bœuf carottes	Merguez à l'orientale	Lasagnes végétariennes	filet de colin au curry wook de legumes
Produit laitier	Tortis Emmental	Tartare fines herbes	St Paulin	Yaourt aromatisé	fromage blanc et sucre
Dessert	Fruit de saison	Tarte normande	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Puree de fruits

Les plats servis sont susceptibles de contenir : gluten, crustacés, oeufs, arachides, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques. Viandes 100% françaises

Toutes les liaisons sont élaborées à la fécule de maïs (compatibilité avec les allergies au gluten).

### Le pain servi est élaboré à partir de farine Label Rouge.

### Légende et approvisionnements



**Produits LABEL ROUGE** 

Poisson pêche durable MSC



**Produits AOC AOP** 



**Préparation contenant** de la viande de porc



Aide UE à destination des écoles













### Menus du mois d'Avril

Sem 17	lundi 21 avril	mardi 22 avril	mercredi 23 avril	jeudi 24 avril	vendredi 25 avril
Hors d'œuvre		Carottes râpées	Salade de pâtes	Rillettes et cornichon	Salade de blé au surimi
Plat		Pizza fromage champignons maison	Jambon blanc	Encornets à la Sétoise	Aiguillettes de volaille sauce crème
		0.00.16.9.00.00.000.000.000.000.000.000.000.00	Blettes à la provençale	Riz	Brocolis
Produit laitier		Fromage blanc et sucre	Rondelé ail et fines herbes	Tomme grise	Crème chocolat
Dessert		Purée de fruits	Fruit de saison	Abricot au sirop	

Les plats servis sont susceptibles de contenir : gluten, crustacés, oeufs, arachides, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques. Viandes 100% françaises

Toutes les liaisons sont élaborées à la fécule de maïs (compatibilité avec les allergies au gluten).

Le pain servi est élaboré à partir de farine Label Rouge.

### Légende et approvisionnements



Poisson pêche durable MSC



**Préparation contenant** de la viande de porc





















# Centre de Loisirs de **Pérols** -



### Menus du mois d'Avril

Sem 18	lundi 28 avril	mardi 29 avril	mercredi 30 avril	jeudi 01 mai	vendredi 02 mai
Hors d'œuvre	Feuilleté emmental	Concombre Bulgare	Salade de riz à la niçoise		Salade verte
Plat	Filet de poisson meunière	Poulet raz el hanout	Sauté de veau marengo		Parmentier de poisson
Tiut	Petits pois	Semoule et légumes couscous	Haricots verts		r dimentier de poisson
Produit laitier		Camembert	Yaourt aromatisé		Mimolette
Dessert	Fromage blanc aux fruits	éclair au chocolat	Fruit de saison		Fruit de saison

Les plats servis sont susceptibles de contenir : gluten, crustacés, oeufs, arachides, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques. Viandes 100% françaises

Toutes les liaisons sont élaborées à la fécule de maïs (compatibilité avec les allergies au gluten).

Le pain servi est élaboré à partir de farine Label Rouge.

### Légende et approvisionnements



Poisson pêche durable MSC



**Préparation contenant** de la viande de porc





















