

Menus du 17 au 21 avril 2023

Accueils de loisirs

Lundi 17

Mardi 18



Mercredi 19

Jeudi 20

Vendredi 21



Déjeuner

Filet de cabillaud
sauce citronnée



Pommes vapeur
Chou romanesco



Comté



Semoule au lait

Carottes râpées
vinaigrette

Chili sin carne

Riz semi-complet

Fromage blanc
nature sucré

Ananas au sirop



Tomates vinaigrette

Saucisses de volaille

Lentilles

Coulommiers

Pomme



Radis dips

Navarin d'agneau

Pommes vapeur
Carottes persillées

Yaourt fermier
à la fraise



Tarte au fromage



Salade verte

Compote de poire

Biscuits



Bon appétit !



Gôter

Moelleux fourré à l'abricot
Laitage

Briochette
Lait



Baguette
Beurre
Jus de pommes-
poires



Galette pépite de chocolat
Fruit de saison

Pain aux céréales
Confiture
Fruit de saison



Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement ou la production. Dans le cadre du règlement CE n° 1169/2011, nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, soja, poissons, lait, sulfites, graines de sésame, lupin, arachides et mollusques .

Menus du 24 au 28 avril 2023

Accueils de loisirs

Lundi 24

Mardi 25

Mercredi 26

Jeudi 27 

Vendredi 28

Concombres
vinaigrette

Sauté de bœuf

Pommes vapeur

Fromage blanc
et confiture

Filet de hoki
sauce oseille

Riz semi-complet
Chou-fleur

Brie

Assiette de fruits
(Ananas, Banane, Kiwi, Pomme)

Salade de p.d.terre
au thon

Poulet rôti

Haricots beurre

Petit suisse sucré

Poire

Salade verte vinaigrette

Bolognaise végétale

Spaghetti
semi-complètes

Cantal

Eclair à la vanille

Betteraves et maïs

Filet de poisson
blanc meunière et citron

Purée d'épinards

Yaourt fermier
nature sucré

Banane

Bon appétit !



Pain de campagne
Fromage
Jus d'orange

Madeleine
Laitage

Pain au lait
Lait

Baguette
Beurre
Fruit de saison

Biscuit fourré vanille
Compote

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement ou la production. Dans le cadre du règlement CE n° 1169/2011, nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, soja, poissons, lait, sulfites, graines de sésame, lupin, arachides et mollusques .