



SEMAINE 36 - DU 4 AU 8 SEPTEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Carottes râpées		Concombres vinaigrette	Saucisson sec*
Spaghetti bolognaise (PC)	Colin meunière Purée		Omelette fromage Fusilli tricolore	Aiguillettes de poulet à la crème Petits pois-carottes
Chantaillou	Fromage blanc		Coulommiers	Petit suisse aromatisé
Pâtisserie	Fruit de saison		Fruit de saison	Compote de pommes
				S/P: Roulade de volaille / Aiguillettes de poulet à la crème
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Madeline marbrée	Baguette	Gaufre	Baguette	Briochette pépites de chocolat
Yaourt aromatisé	Pâte à tartiner	Yaourt à boire vanille	Beurre et confiture	Petit suisse aux fruits
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus multi-fruits	Fruit

- Plat Fait Maison
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- Label Rouge
- MSC Pêche Durable
- Viande Bovine Française
- Haute Valeur Environnementale
- Produits Locaux
- Appellation d'Origine Protégée
- Plat Végétarien

**INFORMATIONS:**

**Goulash de bœuf:** Bœuf, oignons, céleri, tomates, bouillon de bœuf, margarine  
**Salade brésilienne:** Pommes de terre, cœur de palmiers, tomates, maïs

S/P: Sans Parc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 37 - DU 11 AU 15 SEPTEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate	Œuf dur mayonnaise		Crêpe au fromage	Concombres vinaigrette
Rôti de veau marengo Pommes vapeur	Raviolini ricotta et épinards (PC)		Poule au pot (PC)	Nuggets de poisson Riz
Yaourt aromatisé	Fruit de saison		Vache qui rit	Petit suisse aux fruits
Crème dessert chocolat			Fruit de saison	Fruit de saison
			S/P: Sauté de poulet	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmiers	Pain au chocolat
Barre de chocolat	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Fruit	Pâte de fruits

- Plat Fait Maison
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- Label Rouge
- MSC Pêche Durable
- Viande Bovine Française
- Haute Valeur Environnementale
- Produits Locaux
- Appellation d'Origine Protégée
- Plat Végétarien

**INFORMATIONS:**

**Salade fleurette:** Brisures de chou-fleur, carottes en dés, maïs, cornichons  
**Sauce marengo:** Tomates, champignons, oignons, céleri, vin blanc, bouillon de bœuf  
**Chou blanc à la japonaise:** Chou blanc, sésame, soja, sucre roux  
**Légumes du pot:** Pommes de terre, carottes, chou blanc

S/P: Sans porc  
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison  
 - \* Plat contenant du porc



SEMAINE 38 - DU 18 AU 23 SEPTEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos en quartier   Escalope viennoise Semoule  Tomme blanche  Ananas au sirop 	Tarte aux poireaux  Colin gratiné au fromage  Ratatouille et pommes de terre   Brie  Crème dessert vanille	Salade Athéna  Escalope de poulet grillée  Petits pois à l'anglaise  Yaourt au sucre de canne  Tarte au flan   S/P: Escalope de poulet grillée	Betteraves à l'échalotte  Boulettes bœuf au paprika  Trio de légumes   Fromage ovale  Fruit de saison 	Carottes râpées   Tomate farcie veggie Riz  Fromage blanc   Palet breton  
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b> 	<b>GOÛTER</b>
Sablé nappé chocolat	Baguette	Madeleine	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Beurre confiture 	Barre de chocolat 
Fruit 	Jus d'orange 	Fruit 	Compote de pommes	Petit suisse aux fruits

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

### INFORMATIONS:

**Salade domino:** Pommes de terre, carottes en dés, maïs, petit pois  
**Salade Athéna:** Concombres, tomates, féta, olives, oignons rouge

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 39 - DU 25 AU 29 SEPTEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Melon	Salade de maïs	Saucisson à l'ail*		Pâté de volaille
Sauté de dinde à l'estragon	Omelette basquaise Haricots verts persillés	Sauté de bœuf au paprika		Aiguillettes de colin aux céréales
Tortis	Edam	Pommes röstis		Epinards à la crème
Camembert	Cookies vanille aux pépites de chocolat	Maroilles		Gouda
Mousse au chocolat		Fruit de saison		Fruit de saison
S/P: Jambon de dinde aux petits légumes		S/P: Roulade de volaille / Saucisses de volaille aux herbes		
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette	Galette bretonne	Roulé framboise	Pikraki	Briochette pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Yaourt à boire vanille	Lait au chocolat	Petit suisse aux fruits	Jus d'orange
Jus d'ananas	Fruit	Fruit	Compote de pommes	Yaourt aromatisé

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

**INFORMATIONS:**

**Salade de maïs:** Maïs, tomates, poivrons, olives noires  
**Salade coleslaw:** Chou blanc et carottes râpés

- S/P: Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc



# MENU SCOLAIRE GOUTER - SP-



SEMAINE 40 - DU 02 AU 06 OCTOBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Lasagnes végétarienne (PC)	Salade de riz niçoise	Duo de choux	Tarte aux poireau	Œuf dur mayonnaise
Yaourt aux fruits mixés	Grignotines de porc barbecue*	Croque-monsieur* et salade mixte (PC)	Poisson pané	Emincé de poulet façon kebab
Fruit de saison	Gratin de courgette	Fromage frais nature	Haricots verts	Purée
	Saint-Nectaire	Fruit de saison	Brie	Cantal
	Fruit de saison		Muffin au chocolat	Crème dessert praliné
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Cake pépites chocolat	Baguette	Cake fourré à la fraise	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Mimolette	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Compote de pommes

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

## INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



# MENU GOUTER SP/SV



SEMAINE 41 - DU 9 AU 13 OCTOBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate à l'échalotte	Macédoine mayonnaise	Betteraves ninaigrette	Salade surprise	Carotte rapé
Rôti de porc au miel*	Quenelles de brochet Nantua	Boulettes de bœuf à la Hongroise	Steak haché ketchup	Chili végétarien (PC)
Pomme quartier	Poêlée de légumes	Semoule	Beignets de brocolis	Emmental
Brebicrème	Buchette	Cantadou	Petit suisse aromatisé	Fruit de saison
Liégeois vanille	Donuts	Salade de fruits frais	Fruit de saison	
s/p : Rôti de dinde au miel		s/p : Roulade de volaille	s/p : Tarte au fromage/ Salade surprise	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Madeleine marbré	Baguette	Gaufre	Baguette	Briochette pépites de chocolat
Yaourt aromatisé	Pâte à tartiner	Yaourt à boire vanille	Beurre confiture	Petit suisse aux fruits
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus multi-fruits	Fruit

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

## INFORMATIONS:

**Sauce à l'Hongroise:** Paprika, oignons, céleri, poivrons, tomates, vin blanc, bouillon de bœuf

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



# MENU SCOLAIRE SP/SV GOUTER



SEMAINE 42- DU 16 AU 20 OCTOBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>AGIR POUR L'AVENIR.</p> <p><b>JOUREE MONDIALE DE L'ALIMENTATION</b></p>				
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmiers	Pain au chocolat
Barre de chocolat	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Lair au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Fruit	Pâte de fruits

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

**INFORMATIONS:**

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc





# MENU CENTRES DE LOISIRS SP/SV GOUTER



SEMAINE 44 - DU 30 AU 03 NOVEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Tomate vinaigrette	Pizza au fromage		Tarte aus trois frommages	Salade verte
Cuisse de poulet rôti	Œuf dur		Paupiette de veau à la provençale	Brandade de poisson (PC)
Penne	Epinards à la crème		Courgette à la tomate	Fromage frais sucré
Camembert	Fruit de saison		Chanteneige	Fruit de saison
Crème dessert vanille			Palet breton	
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette	Galette bretonne	Roulé framboise	Pikraki	Briolette pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Yaourt à boire vanille	Lait au chocolat	Petit suisse aux fruits	Jus d'orange
Jus d'ananas	Fruit	Fruit	Compote de pommes	Yaourt aromatisé

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

### INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc

# MENU SCOLAIRE gouter sp



SEMAINE 45 - DU 06 AU 10 NOVEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos en quartier	Salade des Andes	Taboulé	Concombres à la crème 	Salami*
Saucisse fumée	bœuf aux carotte	Bouchée à la reine	Omelette	Nuggets de poisson
Coquillettes	Carottes au jus	Riz	Gratin dauphinois	Purée de butternut
Buchette	Tommes blanches	Camembert		Munster
Crème dessert chocolat	Fruit de saison 	Clafoutis poires et amandes 	Madeleine 	Fruit de saison
S/P : Saucisse de volaille				S/P : Roulade de volaille
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Cake pépites chocolat	Baguette	Cake fourré à la fraise	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Mimolette	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner 	Petit suisse sucré
Fruit 	Compote de pommes	Fruit 	Jus de pommes 	Compote de pommes

-  Plat Fait Maison
-  Label Rouge
-  Viande Bovine Française
-  Produits Locaux
-  Plat Végétarien
-  Produit Issue de l'Agriculture Biologique
-  MSC Pêche Durable
-  Haute Valeur Environnementale
-  Appellation d'Origine Protégée

**INFORMATIONS:**

- S/P : Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc



# MENU SCOLAIRE 2023/2024



SEMAINE 46 - DU 13 AU 17 NOVEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza	Velouté de légumes	Salade de pâtes	Duo de chou	Carotte râpée aux afromes
Paupiette de dinde à la cocotte petits-poids carotte	Raviolini ricotta épinards (PC)	Rôti de dinde Mijoté de légumes	Cassoulet* (PC)	Filet de lieu frais à la provençale
Frpmmage frais aux fruits	Chateneige	Yaourt aux fruits	Kiri	Riz
Gaufre liégeoise	Cookies vanille pépites au chocolat 	Fruit de saison	Fruit de saison S/P: Cassoulet au poulet (pc)	Coulommiers
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Madeleine marbré	Baguette	Gaufre	Baguette	Briochette pépites de chocolat
Yaourt aromatisé	Pâte à tartiner	Yaourt à boire vanille	Beurre confiture	Petit suisse aux fruits
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus multi-fruits	Fruit

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

**INFORMATIONS:**

- S/P : Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc



# MENU SCOLAIRE 2023/2024



SEMAINE 47 - DU 20 AU 24 NOVEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Cœuf dur mayonnaise	Pâté de campagne cornichons	Salade verte	Tarte au fromage
Boulette d'agneau marengo  Semoule	Pané fromager	Boudin blanc à l'orange *	Paella (PC) 	Steack haché de cabillaud
Semoule	Lentilles	Purée de carottes	Riz	Haricots verts
Petit suisse sucré	Fruit de saison	Pont l'Evêque 	Mimolette	Frommage ovale
Compote de pommes 		Gâteau au yaourt 	Tarte aux pommes	Fruit de saison
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmiers	Pain au chocolat
Barre de chocolat	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner 	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Lair au chocolat	Fruit 	Compote de pommes	Fruit 	Pâte de fruits

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

S/P : Sans Porc  
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison  
 - \* Plat contenant du porc



# MENU SCOLAIRE 2023/2024



SEMAINE 48 - DU 27 AU 1er DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de cœur de palmier	Quiche lorraine*	Salami*	Salade verte emmental et croustons	Chou blanc à la japonaise
Sauté de poulets à la niçoise	Rôti de veau au thym	Rôti de bœuf à la mayonnaise	Couscous végétal (PC)	Feuilleté de poisson beurre blanc
Cocos mijotés	Gratin de légumes	Elby	Fruit de saison	Gratin d'épinards
Petit suisse au fruits	Yaourt à boire	Gouda		Camembert
Fruit de saison	Compote biscuitée	Far breton		Liégeois chocolat
S/P : Saucisse de volaille	S/P: Tarte au fromage	SP: Roulade de volaille / Croque-monsieur au jambon de dinde		
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Sablé nappé chocolat	Baguette	Madeleine	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Beurre et confiture	Barre de chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Compote de pommes	Petit suisse aux fruits

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

**INFORMATIONS:**

- S/P : Sans Parc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc



# MENU SCOLAIRE 2023/2024



SEMAINE 49 - DU 04 AU 08 DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos en quartier	Salade coleslaw	Terrine au saumon sauce safrané	Samoussa aux légumes	Tarte tomate chèvre
Jambon*	Fish and chips sauce tartare (PC)	Rôti de veau aux herbes	Omelette au fromage	Paupiette de lapin aux olives
Coquillettes	Frites	Petits pois-carottes	Gratin de butternut et potiron	Jardinière de légumes
Buchette	Fromage frais aromatisé	Saint-Nectaire	Brownies	Yaourt nature
Fruit de saison	Fruit de saison	Panacotta coulis de fruits		Mousse au chocolat
S/P: Jambon de dinde				S/P: Rôti de dinde
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette	Galette bretonne	Roulé framboise	Pikraki	Briochette pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Yaourt à boire vanille	Lait au chocolat	Petit suisse aux fruits	Jus d'orange
Jus d'ananas	Fruit	Fruit	Compote de pommes	Yaourt aromatisé

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

### INFORMATIONS:

**Salade montagne:** Endives, laitue, pommes granny, noix, feta

**Salade fleurette:** Brisures de chou-fleur, carottes en dés, maïs, cornichons

**Salade coleslaw:** Chou blanc et carottes râpés, mayonnaise

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



# MENU SCOLAIRE 2023/2024

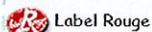


SEMAINE 50 - DU 11 AU 15 DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur	Concombres bulgare	Tarte aux poireaux	Crêpe au fromage	Cèleri rémoulade
Chili végétarien (PC)	Boulettes d'agneau à la marocaine	Bœuf façon moussaka (PC)	Aiguillettes de poulet au curry	Pavé de poisson mariné à l'huile d'olive
Emmental	Macaroni au beurre	Cheddar	Petits pois à l'échalotte	Chou-fleur et brocolis
Fruit de saison	Petit suisse nature	Fruit de saison	Tartare nature	Yaourt à la vanille
	Banane sauce chocolat		Crème dessert vanille	Palet breton
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Cake pépites chocolat	Baguette	Cake fourré à la fraise	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Mimolette	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Compote de pommes



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

## INFORMATIONS:

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc

**MENU SCOLAIRE 2023/2024**



SEMAINE 51 - DU 18 AU 22 DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Sardine à l'huile	Salade verte vinaigrette	Salade alsacienne*	<p><b>REPAS NOËL</b></p>	Pomelos en quartier
Cordon bleu	Lasagnes provençales (PC)	Galopin de veau aux herbes		Filet de hoki à l'oseille
Carottes au jus	Yaourt aromatisé	Poêlé de légumes forestière		Riz
Boursin nature	Fruit de saison	Yaourt aromatisé		Petit suisse sucré
Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Purée de fruits		Madeleine
		S/P: Salade alsacienne sans viande		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Madeleine marbré	Baguette	Gaufre	Baguette	Briochette pépites de chocolat
Yaourt aromatisé	Pâte à tartiner	Yaourt à boire vanille	Beurre confiture	Petit suisse aux fruits
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus multi-fruits	Fruit

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**  
**Salade Arlequin:** Pâtes de couleur, tomates en dés, jambon de dinde, maïs, olives  
**Salade alsacienne:** Pommes de terre, chou blanc, oignons, cervelas\*, persil  
 S/P: Sans Porc  
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison  
 \* Plat contenant du porc



# MENU CENTRES DE LOISIRS 2023/2024



SEMAINE 52 - DU 25 AU 29 DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tarte au fromage	Œuf dur mayonnaise	Pâté en croute*	Concombres vinaigrette
	Nuggets de poulet	Pizza au fromage	Poisson poêlé au beurre	Escalope de poulet au jus
	Haricots verts	Salade verte	Penne	Chou-fleur au beurre
	Fruit de saison	Donuts	Emmental	Yaourt aux fruits mixés
			Mousse au chocolat	Fruit de saison
		S/P: Pâté en croûte de volaille	S/P: Rôti de dinde	
	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmiers	Pain au chocolat
	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
	Fruit	Compote de pommes	Fruit	Pâte de fruits



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

### INFORMATIONS:

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



# MENU CENTRE DE LOISIRS 2023/2024



SEMAINE 01 - DU 1<sup>er</sup> AU 05 JANVIER

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>NOUVEL AN 1<sup>er</sup> JANVIER</b></p>	Potage	Ebly cocktail	Carottes râpées	Feuilleté au fromage
	Lasagnes bolognaise (PC)	Poisson meunière  Mijoté de légumes	Steak haché sauce ketchup 	Œuf dur
	Samos	Carré frais	Frites	Epinards à la crème
	Fruit de saison	Compote de Pommes-abricots	Coulommiers	Petit suisse nature
			Flan vanille	Gâteau marbré 
	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
	Baguette	Madeleine	Baguette	Pain au lait
	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Beurre et confiture 	Barre de chocolat 
	Jus d'orange 	Fruit 	Compote de pommes	Petit suisse aux fruits

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

**INFORMATIONS:**

**Salade domino:** Pommes de terre, carottes, petits pois, maïs

**Ebly Cocktail:** Ebly, tomates, poivron vert, maïs, olives noires, vinaigrette

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc