



## LUNDI

(centre de loisirs)

## MARDI

## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI

LE JOUR DU



<p>Potage au potimarron BIO</p>	<p>Taboulé</p>	<p>Iceberg et maïs vinaigrette ciboulette</p>	<p>Salade coleslaw (carottes et chou blanc râpé mayonnaise)</p>	<p>Mâche et betteraves Vinaigrette terroir</p>
<p>Chipolatas * Saucisse de pure volaille</p>	<p>Limande meunière et citron</p>	<p>Sauté de boeuf marengo (tomates, champignons)</p>	<p>Emincé de dinde au curry</p>	<p>Omelette</p>
<p>Lentilles Carottes Vichy</p>	<p>Epinards et pommes de terre béchamel BIO</p>	<p>Farfalles LOCALES Potiron à la béchamel BIO</p>	<p>Petits pois BIO Blé pilaf BIO</p>	<p>Pommes noisettes Chou romanesco</p>
<p>Camembert</p>	<p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Fromage blanc BIO et cassonade</p>	<p>Croûlait</p>	<p>St Nectaire AOC</p>
<p>Fruits de saison BIO</p>	<p>Donut's sucré</p>	<p>Purée pomme menthe</p>		<p>Gélinié à la vanille</p>
<p>Moelleux au citron Fromage frais nature et sucre Jus d'orange</p>	<p>Pompon cacao Lait Compote pomme fraise</p>	<p>Barre de céréales Fromage frais aux fruits Fruit</p>	<p>Baguette et confiture de fraises Lait Compote pomme</p>	<p>Fourrandise citron Yaourt nature et sucre Fruit</p>
<p>Production locale Viande racée Spécialité du chef</p>	<p>Produits BIO Label Rouge Viande d'origine Française</p>	<p>Bleu blanc cœur Pêche responsable Plat végétarien</p>	<p>Nouvelles recettes Appellation d'origine contrôlée</p>	<p>Appellation d'Origine Protégée Indication Géographique Protégée</p>