



	<b>Centre de Loisirs</b>				
	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<b>Entrée</b>	<i>Salade de pommes de terre aux œufs durs et cornichons</i>	<i>Betteraves aux pommes acidulées</i>	<i>Taboulé boulgour et quinoa</i>	<i>Radis/beurre</i>	<i>Palmier au pesto</i>
<b>Viande</b>	<i>Nuggets de poisson, citrons</i>	<i>Porc au caramel</i>	<i>Steak de bœuf, échalote</i>	<i>Pintade rôtie</i>	<i>Rôti de veau</i>
<b>Accompagnement</b>	<i>Salsifis à la tomate</i>	<i>Riz créole</i>	<i>Haricots verts persillés</i>	<i>Pépinettes</i>	<i>Carottes parisiennes</i>
<b>Dessert</b>	<i>Fromage</i>	<i>Produit laitier</i>	<i>Fromage</i>	<i>Produit laitier</i>	<i>Fromage</i>
	<i>Fruit</i>		<i>Fruit</i>		<i>Fruit</i>

Les produits alimentaires servis, dans le cadre de la restauration scolaire, au centre de Loisirs et à la résidence autonomie sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :  
Arachides - Crustacés - Fruits à coques - Gluten - Céleri - Soja - Lait - Moutarde - Œufs - Poisson - Mollusques - Sulfites - Lupin - Sésame

Les fruits et légumes : sources de glucides, minéraux, vitamines fibres

Les produits laitiers : sources de protéines, calcium, vitamines

Les féculents : source de glucides complexes, protéines végétales, vitamines

Viande poisson œufs : sources de protéines animales, fer.

**Goûter**

*Beignet aux pommes*

*Lait nature*



Produit Bio



Produits de saison



Circuit court

Les repas étant fabriqués à partir de produits frais, les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements