



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Rillettes de sardines/citrons	Endives aux dés de fougère	Salade de maïs au thon et olives	Carottes râpées vinaigrette	Fantaisie de céréales aux tomates séchées
Viande	Tourte épinards/chèvre/tomates séchées	Çigot d'agneau, ail en chemise	Poulet rôti	Chipolatas	Filet de poisson frais "pêche du jour", sauce ciboulette
Accompagnement	Batavias vinaigrette	Pommes de terre röstie	Petits pois aux aillels nouveaux	Lentilles dijonnaise (Berjon/Blasimon)	Courgettes sautées
Dessert	Crème dessert vanille	Poire Belle Hélène (chocolat, amandes effilées)	Fruit	Vaourt fermier de Nadège (exploitation laitière d'Aillas)	Fruit (Kiwis Barie)

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.

Gôûter

Pain

Confiture

Produit laitier



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