











Menu végétarien

Centre de loisirs

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Tomates et feta		Salade hollandaise (salade, carottes, céleri)		 Concombre vinaigrette
Cordon bleu	 Sauté de bœuf aux poivrons	Couscous végétarien  (Boulettes de pois chiche, semoule, carottes, courgettes, pois chiches, amandes, abricots)	 Blanquette de veau	 Filet de colin à la basquaise (tomates, poivrons)
 Haricots verts	 Coquillettes à l'emmental		Riz aux petits légumes (carottes, céleri, poireaux)	 Carottes persillées
	Saint Paulin		Fromage blanc	
Gâteau basque	Pastèque	Yaourt aux fruits mixés	Nectarine	Cake à l'ananas
<i>Pain et chocolat de raisin</i>	<i>Jus</i> <i>Pain au lait Abricots</i>	<i>Pain et fromy Compote pomme</i>	<i>Chausson aux pommes d'orange</i>	<i>Jus</i> <i>Pain de mie et confiture Orange</i>



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



Produits Locaux



Production maison



Bœuf Race à viande



Label Rouge



Pêche durable



Viande bovine française





***Le pain servi tous les jours est issu de l'agriculture biologique et fabriqué localement***

*La liste des allergènes est disponible à la caisse des écoles*

(menu proposé sous disponibilité des produits)



S31