

















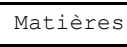






Menus

Restaurants Accueil de loisirs
Semaine du 22 au 26 avril 2024

DATE	DÉJEUNER				
LUNDI	 Taboulé de quinoa  Omelette  nature Ratatouille Fromage Fruit de saison 				
MARDI	Salade de riz  aux crudités vinaigrette Escalope de veau à la normande Brocolis  vapeur Fromage Fruit de saison 				
MERCREDI	Salade de rutabaga frais vinaigrette Sauté de bœuf  au cidre Gratin dauphinois frais  Fromage blanc  nature Cocktail de fruits				
JEUDI	Endives fraîches  aux noix vinaigrette Rôti de dinde  au jus Purée de betteraves  Fromage Pomme cuite sauce chocolat				
VENDREDI	Concombre frais  vinaigrette Filet de hoki  au pamplemousse Polenta crémeuse aux petits légumes Yaourt fermier aromatisé à la fraise				
	Produits laitiers		Fruits et légumes crus		Féculents et légumes secs
	Viandes, poissons, œufs		Fruits et légumes cuits		Matières grasses
	Produits sucrés		Produits issus agriculture biologique 	Produits label rouge	
			Produits issus pêche éco-responsable 	Menu végétarien	

Menus garantis sous réserve d'approvisionnement.

Les viandes bovines proposées dans les menus sont d'origine Française Décret 2002 - 1465 du 17/12/2002.

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : information des consommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.