



MENUS ►



		Centre de loisirs	Sous réserve d'un éventuel changement	
LUNDI 31 MARS	MARDI 01 ^{er} AVRIL	MERCREDI 02 AVRIL	JEUDI 03 AVRIL	VENDREDI 04 AVRIL
Terrine de campagne/cornichon Emincés de bœuf marinés « Kentucky » Riz Poire Origine bœuf : Origine porc :	Menu végétarien Blé/concombre/tomate Croq'fromage Courgettes béchamel Yaourt aux fruits	Céleri rémoulade/maïs Macaroni carbonara Salade iceberg Beignet aux pommes Origine : lardon	Concombre vinaigrette Saucisse de Toulouse grillée Purée de pomme de terre Mousse au chocolat Origine saucisse :	Chou blanc/dés de jambon/emmental/maïs Pavé de hoki Semoule sauce tomate Pomme Origine jambon :
LUNDI 07 AVRIL	MARDI 08 AVRIL	MERCREDI 09 AVRIL	JEUDI 10 AVRIL	VENDREDI 11 AVRIL
Tomates/mozzarella Cordon bleu de volaille Petits pois Mousse au chocolat Origine volaille :	Menu végétarien Betteraves/mimolette Torsades bolognaise veggie Batavia Orange	Macédoine rémoulade Boulette de bœuf forestière Boulgour Banane Origine bœuf :	Salade/maïs/œuf/tomate Wings de poulet Frites Flan nappé caramel Origine poulet :	Mousse de canard Dos de colin sauce hollandaise Blé Compote Origine canard :
LUNDI 14 AVRIL	MARDI 15 AVRIL	MERCREDI 16 AVRIL	JEUDI 17 AVRIL	VENDREDI 18 AVRIL
Œuf mimosa Tarte aux 4 fromages Feuille de chêne Pomme	Menu végétarien Carottes râpées/edam Cuisse de poulet rôtie Farfalle à la provençale Fromage blanc aux fruits origine poulet :	Saucisson sec/beurre Steak haché de veau au jus Jardinière 4 légumes Yaourt sucré Origine veau :	Taboulé Rôti de bœuf Haricots verts persillade Poire Origine bœuf :	Salade de riz/tomate/thon/maïs Poisson meunière Gratin de chou-fleur Crème vanille

*suite à la loi Egalim, un menu végétarien sera proposé chaque semaine