



MENU



ACCUEILS DE LOISIRS LES MERCREDIS DE MARS

	MER. 10/03	MER. 17/03	MER. 24/03	MER. 31/03
Entrée 	Salade de chou rouge	Concombre bulgare	Céleri rémoulade	Pizza royale
Plat 	Sauté de volaille sauce crème Boulgour pilaf	Sauté de porc Purée de carottes	Emincé de volaille Sauce tomate Polenta	Cuisse de poulet rôti Haricots beurre Persillés
Plat de substitution	<i>Quenelles natures sauce tomate</i>	<i>Crêpe à l'emmental</i>	<i>Oeufs durs sauce tomate</i>	<i>Semoule</i>
Fromage 	Gouda bio	Tomme de pays à la coupe bio	Gouda bio	Saint paulin à la coupe bio
Dessert 	Fruit de saison bio	Crème dessert vanille bio	Compote pomme banane bio	Petits suisses aromatisés bio
Goûter 	Compote pomme banane Pain +fromage à tartiner	Fruit de saison +Pain Confiture Lait	Compote pomme cassis Pain + barre de chocolat Jus de raisin	Fruit de saison+ pain Fromage à tartiner

Les préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants:
céréales à base de gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.

La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants :
France, Allemagne, Italie.



Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement

PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



ORIGINE FRANCE