



Semaine du 5 au 9 novembre

Lundi	Mardi	Mercredi (accueil de loisirs)	Jeudi	Vendredi
Maquereau à la moutarde	Chou rouge vinaigrette	Velouté Crécy au kiri	Céleri rémoulade	Salade fraîcheur
Paupiette de veau forestière	Le choix du volailler	Le poisson du marché sauce Aurore	Le plaisir du Boucher	La pièce du charcutier
Haricots beurre	Gratin de pommes de terre et légumes	Riz Pilaf	Pommes rissolées	Lentilles à la dijonnaise
Fromage Fruit de saison	Yaourt bio ou local	Salade de fruits	Fromage Compote	Dessert gourmand (pot de crème ,biscuit)

Semaine du 12 au 16 novembre

Lundi	Mardi	Mercredi (accueil de loisirs)	Jeudi	Vendredi
Pamplemousse	Haricots verts aux oignons rouges	Salade Coleslaw	Salade verte vinaigrette	Salade piemontaise
Filet de poisson beurre blanc	Volaille à la crème fromagère	Le choix du boucher	Pennes à la carbonara de volaille	Marmite de poisson
Méli mélo de pomme de terre et carotte	Pommes frites	Petits pois bio		Poêlée de légumes
Yaourt bio ou local	Fruit de saison	Fromage blanc Biscuit	Pêche au sirop	Fromage Fruit de saison

Semaine du 19 au 23 novembre

Lundi	Mardi	Mercredi (accueil de loisirs)	Jeudi	Vendredi
Betterave vinaigrette et cube de chèvre	Concombre à la ciboulette	Macédoine bulgare	Carotte fromagère	Potage Dubarry
La pièce du volailler	Agneau façon tajine	Jambon blanc	Le plaisir du boucher à la mexicaine	Le poisson du marché
Pommes cubes rustiques	Mélange de céréales	Pommes boulangères	Duo riz haricots rouges	Purée pomme de terre et épinard
Fruit de saison	Fromage Cocktail de fruits	Petit suisse fruit	Compote de fruit	Fruit de saison

Semaine du 26 au 30 novembre

Lundi	Mardi	Mercredi (accueil de loisirs)	Jeudi	Vendredi
Avocat mayonnaise	Chou blanc à la crème de curry	Céleri Waldorf	Salade de pâtes	Salade verte
Merguez	Le choix du boucher	La criée de Boulogne	Sauté de volaille	Gratin de poisson (Poisson, pommes de terre, petits légumes, râpé)
Semoule Ratatouille	Jeunes carottes	Blé façon Pilaf	Fricassée de légumes	
Yaourt bio ou local	Crème dessert Biscuit	Fromage Poire au sirop	Fruit de saison	Compote

Les codes couleurs :

Fruits et légumes crus ou cuits / jus

Produits laitiers

Viandes, poissons, oeufs



Féculents et légumes secs



NB. : pour les enfants ne mangeant pas de porc, un plat de substitution est proposé.

Afin de vous garantir une fraîcheur et une qualité optimales, certains produits peuvent être manquants.