



### Semaine du 3 au 7

lundi	mardi	Mercredi (accueil de loisirs)	jeudi	vendredi
Filet de sardines et son citron	Céleri Rémoulade	Lentilles vinaigrette	Salade savoyarde (pâtes bio, dès d'emmental)	Chou fleur bio sauce bulgare
Sauté de poulet label rouge sauce fromagère	Sauté de bœuf Bio	Croustillant au fromage Bio	Boule au bœuf Bio	Filet de poisson sauce crème
Pommes rissolées bio	Haricots Verts Bio	Salade verte	Petits pois bio	Pomme vapeur
Fruit	Dessert gourmand	Compote Bio	Fruit du sirop	Fromage bio Fruit

### Semaine du 10 au 14

lundi	mardi	Mercredi (accueil de loisirs)	jeudi	vendredi
Avocats mayonnaise	Potage crocodile (courgette bio et fromage ail et fines herbes)	Carottes râpées	Chou blanc comtoise (vinaigrette à la moutarde, cube d'emmental)	Salade de céréales aux pois chiche bio
Poisson meunière	émincé de dinde label rouge	Paupiette de veau	Le plaisir du boucher Normand	Pâtes bio à la Bolognaise de légumes à l'emmental
Poêlée de légumes Bio	Pommes frites	Duo de brocolis bio et pomme de terre	Carottes, haricots verts bio	
Laitage bio Biscuit	Fruit de saison	Yaourt bio ou local	Compote bio	Fruit

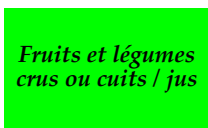
### Semaine du 17 au 21

lundi	mardi	Mercredi (accueil de loisirs)	jeudi	vendredi
Taboulé	Oeufs dur bio mayonnaise	Endive vinaigrette	Salade coleslaw	Potages de légumes et pommes de terre
Crispidor au fromage et son duo de flageolet, carotte	Haut de cuisse de poulet bio	Sauté de bœuf bio aux oignons	émincé de porc bio	Le poisson du marché sauce aurore
	Pommes rustique	Pâtes bio à l'emmental	Purée de carotte	Blé façon pilaf bio
Fruit	Fromage Compote	Cocktail de Fruits	Yaourt Bio	Fromage bio Fruit de saison

### Semaine du 24 au 28

lundi	mardi	Mercredi (accueil de loisirs)	jeudi	vendredi
Pamplemousse	Chou blanc vinaigrette balsamique	Velouté de haricots verts au fromage bio	Salade Waldorff	Carotte à la vinaigrette
Tajine de légumes et semoule bio	Filet de poisson à l'oseille	Sauté de poulet label rouge	Bourguignon bio	Rôti de porc label rouge
	Riz Créole bio	Pommes sautées	Gratin de pomme de terre et emmental bio	Poêlée de légumes bio
Yaourt bio	Pot de crème bio	Fruit de saison	Compote bio	Yaourt bio

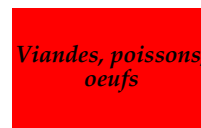
Les codes couleurs :



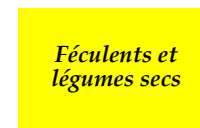
Fruits et légumes crus ou cuits / jus



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.