



Semaine du 2 au 6

lundi	mardi	Mercredi (accueil de loisirs)	jeudi	vendredi
Betterave à la bulgare	Salade de chou blanc comtoise (dés d'emmental)	Taboulé Libanais (Boulghour, légumes, pois chiches)	Carottes râpées	macédoine de légumes
Le plaisir du volailler	Marmite de poisson	Crêpes au fromage	La pièce du charcutier	Boeuf stroganoff
Pommes frites	Riz créole	Salade verte	Printanière de légumes	Pâtes au fromage
Fruit de saison	Compote	îles flottantes	yaourt BIO ou local	Fruit de saison

Semaine du 9 au 13

lundi	mardi	Mercredi (accueil de loisirs)	jeudi	vendredi
Salade de lentilles	Chou rouge sauce au yaourt	Férié	Salade fraîcheur (Salade, julienne de légumes, andalouse)	Potage de légumes
Paupiette de veau	La pièce du boucher		Couscous de légumes et pois chiches et sa semoule	Brandade parmentière à la morue
Haricots verts	Pommes rissolées		Yaourt BIO ou local	Compote de fruits
Fromage Fruit de saison	Fruits au sirop			

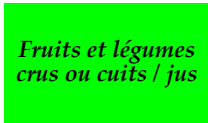
Semaine du 16 au 20

lundi	mardi	Mercredi (accueil de loisirs)	jeudi	vendredi
Pamplemousse	Céleri rémoulade	Salade de pomme de terre	Salade verte au dés d'emmental	Salade coleslaw
Filet de poisson meunière	le choix du boucher	Le plaisir du volailler	Jambon blanc	Chili végétarien (haricots rouge, petits pois, maïs, poivron)
Fricassée de légumes	Petits pois BIO	Gratiné de chou fleur et brocolis	Pommes sautées	Riz
Yaourt BIO ou local Biscuit	Dessert gourmand	Fruit de saison	Compote de fruits	Yaourt BIO ou local

Semaine du 23 au 27

lundi	mardi	Mercredi (accueil de loisirs)	jeudi	vendredi
avocat mayonnaise	Carotte à l'emmental	chou blanc à la crème de curry	Salade Waldorff	Salade Médina (salade, pois chiche, amande)
Le plaisir du charcutier	Le choix du volailler	Le plaisir du boucher	Le poisson du marché sauce fromagère	Truffade végétarienne
Poêlée de légumes grillés au pesto	Pommes rustiques	Jeunes carottes	Blé façon pilaf	
Yaourt BIO ou local	Fruit de saison	Fromage blanc et son biscuit	Compote	Fruit de saison

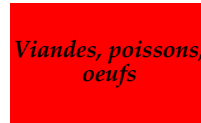
Les codes couleurs :



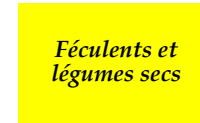
Fruits et légumes crus ou cuits / jus



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.