










MENUS ACCUEIL DE LOISIRS AVRIL 2017

Les menus peuvent être modifiés en fonction de l'approvisionnement ou opportunités de saison

* plat de substitution

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 3 au 7 avril 2017 	 Salade verte Omelette au fromage Haricots blancs tomatés Ossau Iraty à la coupe Crème brûlée maison	Fonds artichaud vinaigrette Echine de porc à l'orange Mélange de légumes Fromage blanc nature Fruit de saison	Chou blanc au fromage Sauté d'agneau au miel Semoule Bleu de bresse à la coupe Pêche melba maison	 Œuf dur mayonnaise Escalope viennoise Epinards sauce béchamel gratiné Rouy à la coupe Fruit de saison	Coleslow Rougail de thon malgache (Cari)  Ficello fromage nature Madeleine
Goûter	PAIN - MIEL - CONFITURE - CHOCOLAT - FROMAGE DU MOMENT - PRODUIT LAITIER - COMPOTE - FRUIT / GATEAU DU JOUR				
Du 10 au 14 avril 2017 	Betteraves au maïs Parmentier de canard confit Tartare ail & fines herbes Fruit de saison	Végétarien Salade iceberg Crispid'or au fromage  Jeunes carottes persillées Coulommier Flan patissier Maison	Concombre à la crème Raviolis au bœuf gratinés Assortiment de produits laitiers Fruit de saison	Tarte aux 4 fromages Fileté de poisson blanc tomate & mozzarella Julienne de légumes & brocolis Petit suisse nature Fruits au sirop du moment	Œufs dur de caille aux asperges vertes Sauté d'agneau Marrakech Pâques Flageolets Emmental à la coupe Cloche de Pâques (feuilleté chocolat) 
Goûter	PAIN - MIEL - CONFITURE - CHOCOLAT - FROMAGE DU MOMENT - PRODUIT LAITIER - COMPOTE - FRUIT / GATEAU DU JOUR				



Produit issus de l'agriculture Biologique

Loca : Produits Locaux



Label Rouge : Produit de Qualité supérieure



Bleu Blanc Cœur : Quand la terre est respecté, quand les animaux sont bien nourris, l'homme se nourrit bien