



MENUS CENTRES AERES ET CENTRES DE LOISIRS POUR LES MERCREDIS

	mercredi 4 septembre 2024	mercredi 11 septembre 2024	mercredi 18 septembre 2024	mercredi 25 septembre 2024
Hors d'œuvre	Tomates BIO & vinaigrette pesto	Taboulé (*semoule BIO)	Feuilleté au fromage	Salade Hollandaise (salade, croutons, gouda)
Plat Principal	Sauté de porc* sauce charcutière (*Français) 	Rôti de dinde* à la moutarde *(Française) 	Steak* haché sauce au poivre *(Français) 	Curry d'agneau
Accompagnement	Blé BIO aux petits légumes	Blettes en gratin	Duo d'haricots (verts & beurre)	Duom aloo (pommes de terre épicées)
Fromage ou laitage		Cantal jeune AOP 	Yaourt BIO nature sucré	
Dessert	Crème dessert	Salade de fruits frais	Raisins	Ile flottante
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
	mercredi 2 octobre 2024	mercredi 9 octobre 2024	mercredi 16 octobre 2024	mercredi 23 octobre 2024
Hors d'œuvre	Râpé de courgettes BIO à la menthe	Duo de carottes (jaunes & oranges) vinaigrette	 Soupe de courge *(courge BIO)	VACANCES DE TOUSSAINT
Plat Principal	Sauté de poulet* basquaise *(Français) 	Diot au jus 	Galette de soja & sauce barbecue 	
Accompagnement	Boulgour BIO	Choux bruxelles	Gratin de pommes de terre	
Fromage ou laitage	Coulommiers	Fromage frais nature sucré	Comté AOP 	
Dessert	Poire au sirop léger	Eclair au chocolat	Pomme BIO de Cercier  	
Pain	Pain	Pain	Pain	
LOGOS	Porc Français  Bœuf / Veau Français 	Volaille Française  Produits local 	Appellation d'origine protégée  Préparation contenant au moins 1 produit BIO 	

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements
Les menus sont validés par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas