



MENUS CENTRES AERES ET CENTRES DE LOISIRS POUR LES MERCREDIS

	mercredi 30 octobre 2024	mercredi 6 novembre 2024	mercredi 13 novembre 2024	mercredi 20 novembre 2024
Hors d'œuvre		Blancs de poireaux vinaigrette	Salade verte BIO & vinaigrette	Salade d' haricots verts BIO vinaigrette
Plat Principal		Jambon & sauce madère	Rôti de dinde* sauce moutarde *(Française) 	Sauté de bœuf* façon bourguignon *(Français) 
Accompagnement	VACANCES D'AUTOMNE 	Polenta BIO crémeuse	Petits pois façon Française	Pâtes BIO au beurre
Fromage ou laitage		Camembert BIO	Comté AOP 	Fromage frais nature sucré
Dessert		Salade de fruits frais	Brownie	Salade d'agrumes
Pain		Pain	Pain	Pain
	mercredi 27 novembre 2024	mercredi 4 décembre 2024	mercredi 11 décembre 2024	mercredi 18 décembre 2024
Hors d'œuvre	Feuilleté au fromage	 Endives & vinaigrette	Salade vendéenne (râpé de chou blanc BIO , jambon de dinde & fromage)	Avocat & sauce cocktail
Plat Principal	Sauté de poulet* au curry *(Français) 	Tortilla (œuf, pommes de terre, oignons)	Filet de lieu & sauce orange	Sauté de veau* façon grand veneur (Français & HVE) "ferme de Challonges"
Accompagnement	Curry de légumes au lait de coco	Brocolis BIO sautés 	Riz BIO façon pilaf	Tagliatelles  
Fromage ou laitage	Yaourt BIO nature sucré	Cantal jeune AOP 		
Dessert	Poire BIO de Cercier  	Gâteau marbré	Flan nappé caramel	Bûche pâtissière & papillotes
Pain	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 	Produits frais  Poisson frais 

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