

Période du 21/04/2025 au 04/07/2025

mercredi 23 avril

Salade de chou chinois
Saucisse de bœuf, origine : Parc naturel régional de Brière
Flageolets bio
Tome noire
Compote pommes/bananes



mercredi 30 avril

Salade mexicaine
Rôti de porc (label rouge et bleu blanc cœur) sauce moutarde
Haricots verts bio
Emmental à la coupe
Fruit de saison



mercredi 7 mai

Tomates au basilic
Lasagnes au saumon.
Salade verte
Ananas frais

mercredi 14 mai

.Taboulé bio au thon
Sauté de veau bio au paprika
Brocolis bio
Fromage blanc de chez Gineau
à la confiture de lait



Sous réserve de modifications

****Toutes nos viandes sont d'origine Française (nées et élevées)****

Période du 21/04/2025 au 04/07/2025

mercredi 21 mai

.Duo de carottes et choux râpés bio en vinaigrette
Burger "maison" d'effiloché d'agneau sauce fromage blanc
Salade verte
Bâtonnet glacé vanille



mercredi 28 mai

Samoussas de légumes
Brandade de poisson "maison"
Salade verte
Fruit de saison

mercredi 4 juin

Salade monégasque (tomate, thon, maïs, mayonnaise)
Quiche printanière
Salade verte
Yaourt de la ferme de Mezerac nature sucré (Bleu blanc cœur).



mercredi 11 juin

Salade estivale
Poisson du jour sauce du gléré
Céréales gourmandes à l'indienne
Liégeois pomme fraise sur coulis cassis et crème fouettée



Sous réserve de modifications

****Toutes nos viandes sont d'origine Française (nées et élevées)****



Menus Centres de Loisirs

Période du 21/04/2025 au 04/07/2025

mercredi 18 juin

Salade de poivrons rouges, betteraves bio et lolo rossa

Veau marengo bio

Coquillettes bio au fromage râpé

Compote pommes/coing



mercredi 25 juin 

Radis beurre

Gratin de polenta aux petits légumes

Salade verte

Fruit de saison



mercredi 2 juillet 

Taboulé bio

Moussaka de légumes bio maison

Salade verte

Comté (AOP) à la coupe

Tranche de pastèque



Sous réserve de modifications

****Toutes nos viandes sont d'origine Française (nées et élevées)****

