

Centres de loisirs

<p>lundi 29 avril</p> <p>Pizza BIO</p> <p>Filet de poisson meunière, citron</p> <p>Chou-fleur BIO persillés Plateau de fromages</p> <p>Pâte de fruits BIO</p>	<p>mardi 30 avril</p> <p>Salade de haricots verts</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Purée de carotte BIO</p> <p>Yaourt fermier au coulis de myrtilles maison</p>	<p>mercredi 1 mai</p> <p>JOUR FERIE</p> <p>FETE DU TRAVAIL</p>	<p>jeudi 2 mai</p> <p>Oeuf dur mayonnaise</p> <p>Ratatouille BIO</p> <p>Riz BIO, Fromage râpé</p> <p>Gâteau au chocolat</p>	<p>vendredi 3 mai</p> <p>Printemps du Reblochon</p> <p>Salade verte BIO</p> <p>Tartiflette</p> <p>Pomme BIO</p>
<p>lundi 6 mai</p> <p>Radis au beurre salé</p> <p>Gratin de ravioles et courgettes BIO</p> <p>Compote pomme BIO rhubarbe</p>	<p>mardi 7 mai</p> <p>Salade de lentilles BIO au colombo</p> <p>Quenelle BIO à la sauce tomate</p> <p>Haricots verts BIO</p> <p>Yaourt fermier aromatisé</p>	<p>mercredi 8 mai</p> <p>JOUR FERIE</p> <p>ARMISTICE 1945</p>	<p>jeudi 9 mai</p> <p>JOUR FERIE</p> <p>ASCENSION</p>	<p>vendredi 10 mai</p> <p>PONT DE L'ASCENSION</p>
<p>lundi 13 mai</p> <p>Salade verte BIO</p> <p>Fish and chips</p> <p>Verre de lait</p> <p>Compote pomme BIO fraise maison</p>	<p>mardi 14 mai</p> <p>Pastèque BIO</p> <p>Couscous végétarien aux épices, et ses légumes</p> <p>Fromage blanc fermier BIO, coulis de fruits rouges</p>	<p>mercredi 15 mai</p>	<p>jeudi 16 mai</p> <p>Concombre BIO au maïs</p> <p>Croque fromage</p> <p>Brocolis BIO</p> <p>Fraises BIO</p>	<p>vendredi 17 mai</p> <p>Carottes BIO râpées</p> <p>Poulet basquaise</p> <p>Coquillettes BIO</p> <p>Fromage râpé</p> <p>Crème caramel</p>
<p>lundi 20 mai</p> <p>JOUR FERIE</p> <p>LUNDI DE PENTECÔTE</p>	<p>mardi 21 mai</p> <p>Salade de tomate BIO</p> <p>Pané de blé fromage épinards</p> <p>Purée de courgettes BIO</p> <p>Yaourt fermier à la confiture de framboise, langues de chat</p>	<p>mercredi 22 mai</p>	<p>jeudi 23 mai</p> <p>Salade verte BIO</p> <p>Chili con carne</p> <p>Riz BIO, fromage râpé</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>vendredi 24 mai</p> <p>Salade de perles aux crudités BIO</p> <p>Filet de poisson frais sauce tomate</p> <p>Brocolis BIO persillés</p> <p>Fraises au mascarpone et sirop d'agave</p>
<p>lundi 27 mai</p> <p>Salade verte BIO</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Pommes de terre grenailles Comté</p> <p>Kiwi BIO</p>	<p>mardi 28 mai</p> <p>Menu autour des aromates</p> <p>Concombre à l'aneth</p> <p>Ratatouille au thym, romarin et sauge</p> <p>Penne BIO à l'origan, fromage râpé</p> <p>Fromage blanc au coulis maison</p> <p>fraise basilic</p>	<p>mercredi 29 mai</p>	<p>jeudi 30 mai</p> <p>Taboulé (semoule BIO)</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Chou-fleur BIO persillé</p> <p>Banane</p>	<p>vendredi 31 mai</p> <p>Menu des aventuriers</p> <p>Oeuf de crocodiles et mayonnaise des maraichages</p> <p>Filet de poisson frais sauce citron vert</p> <p>Purée de patate douce</p> <p>Jus de fruits maison</p> <p>Salade de fruits exotiques à la vanille</p>

Produit issu de l'agriculture biologique

 Produits d'origine locale

 Produits de saison