

Menus Accueils de Loisirs – Semaine du 25 au 29 Août

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Céleri rémoulade (9,2)	Salade de riz et thon aux olives (9,3,8,10,11)	Carottes râpées (9)	Salade de gésiers et tomates (9)	Rosette,beurre (6)
Plat	Rôti de bœuf Sauce Vigneronne (5,6,14)	Poulet rôti, jus de poulet (5,6)	Sauté de veau Marengo (5,6)	Rôti de porc Sauce Normande (5,6)	Pavé de merlu Sauce au curry (5,6,3,8,11)
Garniture	Macaronis (6)	Purée de pommes de terre (6)	Printanière de légumes (6)	Flageolets verts (6)	Duo de carottes (6)
Produit Laitier	Fromage (6)	Fromage (6)	Lait(6)		Lait (6)
Dessert	Fruits	Semoule au lait(6)	Pâtisserie	Yaourt sucrée(6)	Fruits

Les menus peuvent être changés selon les approvisionnements

Fait maison (les recettes sont élaborés à partir des produits bruts)

Listes allergènes obligatoires présents (selon les données fournisseurs) numérotés de 1 à 14 (conformément au règlement n°1169/2011) dans les menus :

Conformément au règlement n°1169 / 2011, nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes à déclaration obligatoire. Rouge : allergènes présents Bleu : traces éventuelles	1 Arachide	4 Fruits à coque	7 Lupin	11 Poisson
	2 Céleri	5 Gluten	8 Mollusque	12 Sésame
	3 Crustacés	6 Lait	9 Moutarde	13 Soja
			10 Œufs	14 Anhydride sulfureux /sulfites

Logos

Pêche Durable 	Viandes Françaises 	Oeufs français 	Label Rouge 	Agriculture Biologique 	Appellation d'Origine Protégée 	Haute Valeur Environnementale 	Fruits et Légumes de Saison 
---	--	--	---	---	--	---	---