MENU

ACCUEILS DE LOISIRS

LES MERCREDIS DE NOVEMBRE

	MER. 04/11	MAR. 11/11	MER. 18/11	MER. 25/11
Entrée	Tarte au fromage		Quiche lorraine	Salade de chou blanc
Plat	Emincé de volaille LR Sauce à la sauge Carottes sautées		Crispy d'or Haricots verts persillés	Rôti de porc Sauce dijonnaise Polenta
Plat de substitution	*Galette pois blé*			*Filet de colin Sauce moutarde*
Fromage	Petit suisse sucré		Gouda bio	Saint Paulin bio
Dessert	Fruit de saison HVE		Compote pomme bio	Fruit de saison HVE
Goûter	Compote Pain Confiture cacao en poudre Lait bio		Compote Pain Confiture cacao en poudre Lait bio	Purée pomme poire bio Pain + barre de chocolat Jus d'orange bio

FERIE

Les préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants:
céréales à base de gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants :
France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement

PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE
ORIGINE FRANCE
PÊCHE DURABLE
LR LABEL ROUGE
HVE HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE