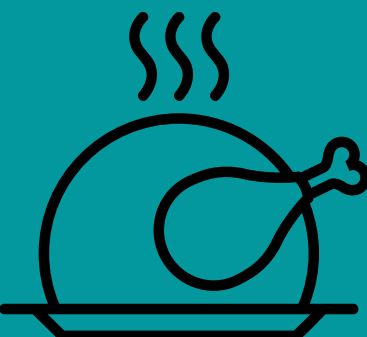
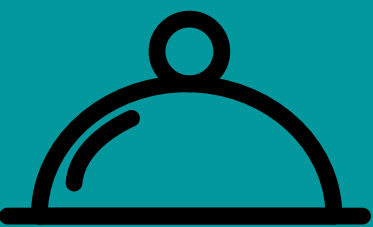
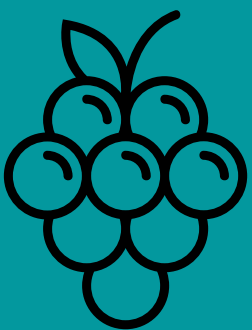
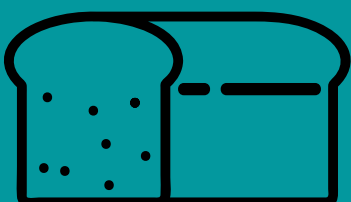




MENU



ACCUEILS DE LOISIRS DU 20 AU 24 OCTOBRE 2025

	LUND. 20/10	MAR. 21/10	MER. 22/10	JEU. 23/10	VEND. 24/10
	100 % VEGETARIEN	100% BIO			
Entrée 	Salade verte 	Betteraves bio 	Salade coleslaw	Macédoine de légumes	Salade de maïs
Plat 	Tortilla de pommes de terre Petits pois carottes	Nugget's de filet de poulet bio Purée de courgettes bio 	Penne Sauce carbonara	Rôti de dinde  Pommes crispy	Parmentier de Colin 
Plat de substitution		Galette pois blé	Filet de colin  Sauce tomate	Filet de colin  Sauce vierge	Hachis parmentier 
Fromage 	Pointe de brie	Yaourt nature  bio 	Bûchette de chèvre bio 	Chanteneige 	Saint nectaire
Dessert 	Fruit de saison HVE	Galette bretonne bio 	Fruit de saison bio 	Flan bio au caramel 	Yaourt aromatisé bio  
Goûter 	Yaourt nature Pain + barre de chocolat Lait bio 	Fruit de saison bio  Pain Fromage à tartiner	Purée pomme fraise Pain confiture Lait bio Cacao en poudre 	Fruit Pain + barre de chocolat Jus d'orange bio	Compote Pain Fromage à tartiner

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



PÊCHE
DURABLE