

Menus Centre de Loisirs

Menus du 6 mars au 16 avril 2017

Mercredi 8 mars


Salade bressane 


Sauté de porc dijonnaise (spc:sauté de poulet dijonnaise)

Carottes à l'ail 

Gâteau au yaourt maison

Mercredi 15 mars

Pizza mozzarella 

Escalope de volaille grillée 


Duo haricot vert et haricot beurre

Mandarine

Mercredi 22 mars

Salade verte et dés de fourme d'Ambert

Palette de porc au jus (spc:Escalope volaille grillée)

Lentilles dijonnaise 

Tarte au chocolat

Mercredi 29 mars


Crêpe au fromage


Filet de merlu sauce nantua

Poêlée méridionale 

Banane

Mercredi 5 avril


Salade verte et dés de gruyère 


Bœuf bourguignon 

Noisette de polente

Crumble aux fruits rouges

Mercredi 12 avril

Céleri rémoulade 

Paupiette de volaille au jus 

Gratin de navets et pdt

Crème dessert chocolat

Nos produits du terroir (issus de productions locales) sont proposés au moins deux fois par mois

 *Bœuf Local*

 *Porc local*

 Boeuf né, élevé et abattu en France

 Volaille née, élevée et abattue en France

 Produit issu de l'agriculture biologique

 Produit local labellisé

Produit local

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: Gluten, Crustacés, Oeufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.

Tout enfants souffrant d'allergie doit être déclaré au médecin scolaire et aux service gestionnaire de la collectivité afin de mettre en place un PAI (Plan d'Accueil Individualisé).