












Semaine N° 21 du : 22/05/23 au 26/05/23

LUNDI	MARDI	MERCREDI Menu Végétarien Centre de Loisirs	JEUDI Menu Végétarien	VENDREDI
Pamplemousse	Taboulé	Salade verte	Tarte au fromage	Tomates mozzarella et basilic
<b>Sauté de bœuf</b>  	<b>Poisson meunière</b> 	Lasagnes légumes Pesto	<b>Haricots blancs</b> à la tomate  	Gratin aux fruits de mer et petits colins
Cœurs de blé	Haricots beurre		Ratatouille brunoise	Riz pilaf
Fromage	Fromage à tartiner	Yaourt de Belledonne 	Petit suisse fruité	Fromage
<b>Purée de fruits</b> 	Fruit frais	Brunoise de fruits	Fruits frais	Cubes de pommes cuites à la crème anglaise
<b>Pain</b> 	<b>Pain saveur</b>	<b>Pain</b> 	<b>Pain saveur</b>	<b>Pain</b> 
		<b>Goûters</b> : Gâteau au yaourt / Lait / Cube de fruits		

Semaine N° 22 du : 29/05/23 au 02/06/23

LUNDI	MARDI	MERCREDI Menu Végétarien Centre de Loisirs	JEUDI	VENDREDI Menu Végétarien
F	Pamplemousse	Taboulé de boulgour	Salade de tomates, concombres et maïs	<b>Salade verte</b>  
É	<b>Sauté de veau</b>  	Pané fromager	Saumon à l'oseille	<b>Semoule</b>  
R	Céréales gourmandes	Purée de carottes aux épices indiennes	Pépinettes aux pois gourmands	Légumes à couscous et de pois chiches
I	Fromage	Fromage	Fromage blanc	Fromage
É	Purée de fruits	Fruit frais	Brunoise de fruits	<b>Crème dessert</b> 
<b>Pain</b> 	<b>Pain saveur</b>	<b>Pain</b> 	<b>Pain saveur</b>	<b>Pain</b> 
		<b>Goûters</b> : Yaourt à boire / <b>Pain</b>  / Barre de chocolat au lait		

Produit BIO : 

Produit LOCAL : 

Labels : Label rouge  , MSC  , AOP  , IGP  , HVE  , LNA  , CE2  , BBC 

\* Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements de la cuisine centrale.