

CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT Centre de loisirs

Semaine du 7 au 11 Avril 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	LE JOUR DU Végé	VENDREDI
Macédoine mayonnaise	Salade composée (pommes de terre et carottes)	Betteraves Bio Vinaigrette à l'échalote	Salade coleslaw bio rouge (carotte et chou rouge)	Salade verte bio et noix Vinaigrette classique	
Sauté de dinde LR sauce basquaise	Boulettes de bœuf sauce charcutière	Sauté de veau au pain d'épice BIO	Gâteau d'œufs sauce provençale	Cubes de colin à la crème de curry	
Purée de potatoes bio	Petits pois paysanne BIO	Courgettes bio* persillées	Purée de patates douce et pommes de terre	Spirales bio Emmental rapé	
Coulommiers	Fromage Blanc nature BIO	Fromage fondu président	Brie bio	Fromage frais aux fruits	
Fruit de saison bio	Flan Vanille les 2 vaches BIO	Fruit de saison bio	Crêpe nature sucrée bio	Purée pommes bananes bio	
GOUTER					
Pain bio de notre boulanger Miel Fromage frais aux fruits BIO	Pain bio de notre boulanger Fromage à tartiner bio Fruit de saison	Cookies au cacao Compote pommes fraise Fromage frais aux fruits bio	Pain bio de notre boulanger Barre de chocolat bio sirop de fraise	Cake aux speculoos yaourt nature et sucré Fruit de saison bio	

NOS APPROVISIONNEMENTS

Race à viande
 Label rouge
 Bleu Blanc Cœur
 Indication géographique protégée
 Viande d'origine
 Nouvelles recettes
 Agriculture biologique
 Pêche durable
 Appellation d'origine protégée
 Spécialité du chef
 France Plat végétarien
 Production locale
 *issu de notre légumerie



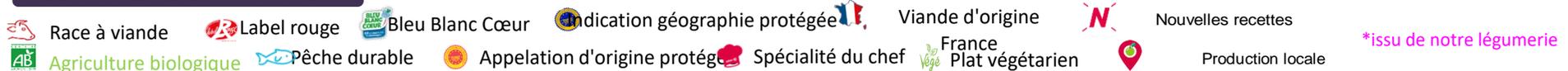
CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT Centre de loisirs



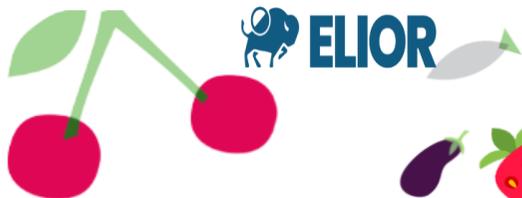
Semaine du 14 au 18 Avril 2025

LUNDI	LE JOUR DU VÉGÉ	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œufs durs Bio Mayonnaise Bio		Concombre bio Vinaigrette	Carottes bio * rapées Vinaigrette à l'ancienne	Cake méditerranéen (légumes)	Salade Tortis à la parisienne
Emincé de pois sauce blanquette (poireaux, carottes)		Lasagnes à la bolognaise	Coucous au poulet LR	burger de veau sauce olive	Filet de cabillaud aioli
Riz créole Bio			Légumes du couscous	Courgettes bio* béchamel	Légumes aioli
Tomme bio		Fromage frais aux fruits bio	Edam bio	Fromage blanc nature	Yaourt nature bio
Crème dessert chocolat Bio		Fruit de saison bio	Liégeois vanille	Fruit de Saison bio	Purée de pommes fraises bio
Pain bio de notre boulanger Yaourt nature bio Barre de chocolat		Palet breton Fromage frais nature et sucré Compote de pommes banane bio	GOUTER		Gateau marbré Yaourt nature Bio Fruit de saison bio
			Pain bio de notre boulanger Fromage blanc Confiture	Pain bio de notre boulanger Miel Purée pommes fraises	

NOS APPROVISIONNEMENTS



*issu de notre légumerie



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

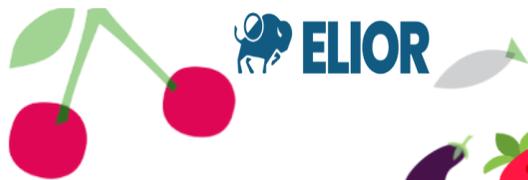


Semaine du 21 au 25 Avril 2025

LUNDI	MARDI <small>LE JOUR DU VÉGE</small>	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de lentilles Vinaigrette	Salade composée bio Vinaigrette	Pizza aux fromages	Carottes rapées et maïs Vinaigrette
FERIE	Raviolis aux légumes Bio 	Sauté de dinde LR sauce normande	Rôti de porc froid	Quenelles de veau lyonnais
		Boulgour Bio	Haricots verts extra Bio provençale	Riz créole Bio
	Gouda BIO	Yaourt nature bio		
		Fruit de saison bio	Purée de pommes fraises bio	Cake chocolat
		GOUTER		
	Pain BIO de notre boulanger Fruit de saison BIO Barre de chocolat	Pain bio de notre boulanger fromage à tartiner Purée de pommes aux 4 épices Maison	Galette saint michel Fruit de saison Yaourt nature Bio	Pain Bio de notre boulanger Fromage à tartiner Fruit de saison bio

NOS APPROVISIONNEMENTS

Race à viande
 Label rouge
 Bleu Blanc Cœur
 Indication géographique protégée
 Viande d'origine
 Nouvelles recettes
 Agriculture biologique
 Label rouge
 Pêche durable
 Appellation d'origine protégée
 Spécialité du chef
 France Plat végétarien
 Production locale
 *issu de notre légumerie



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT



Semaine du 28 Avril au 2 Mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI <small>LE JOUR DU VÉGÉ</small>
	 Salade d'haricots rouges et pois chiches  Vinaigrette classique	 Concombre bio* tzatiski		
 Sauté de poulet Bio à la forestière	 Médaillon saumon sauce citron	  Sauté de bœuf LR bourguignon	FERIE	 Semoule semi-complet maïs et lentilles bio
Brunoise de légumes et pommes de terre	 Penne bio emmental rapé	Gnocchis BIO		
Saint Paulin bio		Tomme noire		Mimolette
Liégeois vanille	Fruit de saison BIO	Purée pommes fraises		Purée pommes bananes Bio
		GOUTER		
 Pain bio de notre boulanger Fromage frais Nature Fruit de saison bio	 Pain bio de notre boulanger Purée de pommes fraises cassis bio Emmental bio	Petit beurre Fruit de saison bio Barre de chocolat bio		 Cake aux pépites de chocolat fromage blanc nature Fruit de saison bio

NOS APPROVISIONNEMENTS

