














MENUS CENTRES AERES ET CENTRES DE LOISIRS POUR LES MERCREDIS

	mercredi 5 mars 2025	mercredi 12 mars 2025	mercredi 19 mars 2025	mercredi 26 mars 2025
Hors d'œuvre				
Plat Principal	 VACANCES D'HIVER 	Salade d'haricots verts (haricots verts BIO , œuf dur, thon, oignons rissolés)	Salade de pâtes *(pâtes BIO)	Céleri BIO fromage blanc & fines herbes
Accompagnement		Rôti de veau* sauce forestière *(FR) 	Nuggets de blé & ketchup 	Bolognaise (* bœuf Français) 
Fromage ou laitage		Cœurs de blé BIO ALPINA	Purée de courge *(courge BIO)	Spaghettis BIO
Dessert		Fromage fondu type fripon	Cantal jeune AOP 	Emmental râpé
Pain		Poire au chocolat	Orange BIO 	Crème dessert à la vanille
			Pain	Pain

	mercredi 2 avril 2025	mercredi 9 avril 2025	mercredi 16 avril 2025	mercredi 23 avril 2025
Hors d'œuvre	Salade verte BIO & vinaigrette	Salade de choux-fleur vinaigrette (choux fleur BIO , ciboulette, échalotes)	Radis & beurre	VACANCES DE PRINTEMPS 
Plat Principal	Jambon au jus	Sauté de poulet* sauce normande *(FR) 	Gratin de poisson 	
Accompagnement	Poêlée du marché (haricots, choux fleur, pommes de terre)	Pommes de terre rissolées	Riz BIO façon pilaf	
Fromage ou laitage	Crème anglaise	Yaourt BIO nature sucré	St nectaire AOP 	
Dessert	Gâteau marbré	Kiwi	Poire à la cannelle	
Pain	Pain	Pain	Pain	

LOGOS	 			
				

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements
 Les menus sont validés par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas