



Menus du 19 au 23 octobre

Accueil de loisirs sans hébergement

Lundi
19 octobre

Pastèque

Sandwich dinde fromage frais 

Chips

Babybel

Pom'potes

Mardi
20 octobre

Céleri rémoulade 

Croustillants de poulet

Frites

Kiri

Raisin

Mercredi
21 octobre

Brocoli mimosas 

Blanquette de veau  

Quinoa aux légumes

Fromage blanc

Banane 

Jeudi
22 octobre

Repas
végétarien

Carottes râpées aux graines 

Hachis du maraîcher 

Salade verte

Mini roitelet

Cookies 

Vendredi
23 octobre

Jambon blanc

Lasagnes de la mer 

Vache qui rit

Poire 

 Entièrement cuisiné maison

Menus pouvant être modifiés en fonction de l'approvisionnement

 **EGALIM :**

Depuis le 1^{er} janvier 2022, les repas servis en restauration collective doivent comprendre **au moins 50% en valeur de produits durables ou sous signes d'origine ou de qualité dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique.**

Certains labels et démarches sont officiellement reconnus et éligibles Egalim : AOP/AOC, IGP, STG, Label Rouge



Label Rouge



Agriculture Biologique



Appellation d'origine
protégée



Haute Valeur
Environnementale

**Tous les repas sont
préparés sur place
par l'équipe de
la cuisine centrale**



Menus du 26 au 30 octobre

Accueil de loisirs sans hébergement

Lundi
26 octobre

Repas
végétarien

Betteraves en salade 

Chili sin carne 

Riz pilaf 

Comté 

Brownies 

Mardi
27 octobre

Salade d'asperges

Sauté de bœuf  

Boulgour / Haricots verts

Edam 

Clémentine

Mercredi
28 octobre

Salade de pois chiche oriental 

Blanc de poulet au chorizo 

Pommes Dauphines

Tartare

Pommes 

Jeudi
29 octobre

Salade d'endives aux noix

Œufs pochés tomate

Pommes sautées 

Yaourt 

Raisin

Vendredi
30 octobre

Salade Coleslaw 

Saumon grillé

Risotto 

Mimolette 

Banane 

 Entièrement cuisiné maison

Menus pouvant être modifiés en fonction de l'approvisionnement

EGALIM :

Depuis le 1^{er} janvier 2022, les repas servis en restauration collective doivent comprendre **au moins 50% en valeur de produits durables ou sous signes d'origine ou de qualité dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique.**

Certains labels et démarches sont officiellement reconnus et éligibles Egalim : AOP/AOC, IGP, STG, Label Rouge



Label Rouge



Agriculture Biologique



Appellation d'origine
protégée



Haute Valeur
Environnementale

**Tous les repas sont
préparés sur place
par l'équipe de
la cuisine centrale**