



# Menus Temps des Loisirs

Semaine du 6 au 10 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MACÉDOINE	SALADE DE TOMATES			CHOUX-ROUGE
PAUPIETTE DE VEAU SAUCE FORESTIÈRE	SAUTÉ DE PORC AUX PÊCHES	F	F	POISSON SAUCE DUGLÉRÉ
COQUILLETES	CHOUX-FLEURS EN FLEURETTES	É	É	RIZ
YAOURT NATURE SUCRÉ	BRIE	R	R	CHÈVRE
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	I	I	COUPELLE FRUITS AU SIROP
		É	É	



Produit Bio



Produit local



viande label rouge

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas des livraisons ou tout autre imprévu

# Menus Temps des Loisirs

Semaine du 13 au 17 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CHAMPIGNONS À LA GRECQUE	SALADE DE LENTILLES	MAQUEREAUX AU VIN BLANC	BETTERAVE	CHOUX-BLANC MAYONNAISE
BOURGUIGNON	ESCALOPE VIENNOISE	LANGUE DE BOEUF	OEUFS POCHÉS SUR LIT D'EPINARDS SAUCE BÉCHAMEL	POISSON BORDELAISE
POMMES DE TERRE VAPEUR	HARICOTS BEURRE	FRITES		GRATIN DAUPHINOIS
YAOURT SUCRÉ	SAINT PAULIN	CARRÉ DE L'EST	FROMAGE BLANC COULIS FRUITS ROUGES	BRESSE BLEU
POIRE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	CAFÉ LIÉGEOIS	CHOU À LA CRÈME	CRÈME À LA VANILLE



Produit Bio



Produit local



viande label rouge

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas des livraisons ou tout autre imprévu

# Menus Temps des Loisirs

Semaine du 20 au 24 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
F É R I É	COEUR D'ARTICHAUT SAUCE BULGARE	SALADE D'ENDIVES AU NOIX	MELON ET JAMBON PARME	TOMATES SAUCE VINAIGRETTE
	ESCALOPE SAUCE CHASSEUR	SAUTÉ DE VEAU MARENGO	LASAGNES AU BOEUF	COLIN SAUCE CURRY
	PRINTANIÈRE	FRITES	SALADE VERTE	BEIGNETS DE CHOUX-FLEURS
	FOURME D'AMBERT	PETITS SUISSES	MORBIER	GRUYÈRE
	CRÈME AU CHOCOLAT	TARTE GRILLÉE AUX GRIOTTES	TIRAMISU	ANANAS AU SIROP



Produit Bio



Produit local



viande label rouge

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas des livraisons ou tout autre imprévu

# Menus Temps des Loisirs

Semaine du 27 au 31 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CERVELAS VINAIGRETTE	SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE	FEUILLETÉ HOT DOG	CHOUX-ROUGE VINAIGRETTE	TABOULÉ
BLANQUETTE DE VOLAILLE	SAUTÉ BOEUF AU CURRY	CERVELAS OBERNOIS	TRIPES	POISSON AUX AMANDES
POMMES DE TERRE COURGETTES	COQUILLETES	FRITES	POMMES DE TERRE SAUTÉES	HARICOTS VERTS À L'AIL
YAOURT	BÛCHE DE CHÈVRE	SAINT-NECTAIRE	FROMAGE BLANC SUCRÉ	BRIE
FRUIT DE SAISON	LITCHIS AU SIROP	ANANAS	FRUIT SAISON	GÂTEAU DE RIZ



Produit Bio



Produit local



viande label rouge

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas des livraisons ou tout autre imprévu