



## MENUS CENTRES AERES ET CENTRES DE LOISIRS POUR LES MERCREDIS

	mercredi 30 octobre 2024	mercredi 6 novembre 2024	mercredi 13 novembre 2024	mercredi 20 novembre 2024
Hors d'œuvre		Blancs de poireaux vinaigrette	<b>Salade verte BIO</b> & vinaigrette	Salade d' <b>haricots verts BIO</b> vinaigrette
Plat Principal		<b>Jambon &amp; sauce madère</b>	Rôti de dinde* sauce moutarde *(Française)	Sauté de bœuf* façon bourguignon *(Français)
Accompagnement	<b>VACANCES D'AUTOMNE</b>	<b>Polenta BIO</b> crémeuse	Petits pois façon Française	<b>Pâtes BIO</b> au beurre
Fromage ou laitage		<b>Camembert BIO</b>	Comté AOP	Fromage frais nature sucré
Dessert		Salade de fruits frais	Brownie	Salade d'agrumes
Pain		Pain	Pain	Pain
	<b>mercredi 27 novembre 2024</b>	<b>mercredi 4 décembre 2024</b>	<b>mercredi 11 décembre 2024</b>	<b>mercredi 18 décembre 2024</b>
Hors d'œuvre	Feuilleté au fromage	Endives & vinaigrette	Salade vendéenne (râpé de <b>chou blanc BIO</b> , <b>jambon de dinde</b> & fromage)	Avocat & sauce cocktail
Plat Principal	Sauté de poulet* au curry *(Français) 	Tortilla (œuf, pommes de terre, oignons)	Filet de lieu & sauce orange	Sauté de veau* façon grand veneur (Français & HVE) "ferme de Challonges"
Accompagnement	Curry de légumes au lait de coco	<b>Brocolis BIO</b> sautés	<b>Riz BIO</b> façon pilaf	Tagliatelles
Fromage ou laitage	<b>Yaourt BIO</b> nature sucré	Cantal jeune AOP		
Dessert	<b>Poire BIO de Cercier</b>	Gâteau marbré	Flan nappé caramel	<b>Bûche pâtissière</b> & papillotes
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
LOGOS	<b>Porc Français</b> Bœuf / Veau Français	<b>Volaille Française</b> Produits local	Appellation d'origine protégée Préparation contenant au moins 1 produit BIO	Produits frais Poisson frais

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