CENTRE DE LOISIRS VACANCES

Semaine 43 du 21 au 27 octobre 2019

LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25
Cervelas	Salade de tomates, dés d'emmental vinaigrette	Salade coleslaw (chou et carottes râpées mayonnaise)	Haricots verts, dés de tomate et d'emmental vinaigrette	Concombre bulgare
Rôti de dinde sauce crème de curry	Marmite de poisson sauce citronnée	Jambon grillé sauce tomate	Saucisse Knack + sauce tomate	Hâchis parmentier crécy (bœuf VBF, purée de pommes de terre et carottes) PC
Poêlée de légumes au persil	Epinard à la crème	Frites	Pâtes	///
Camembert	Madeleine	Chantaillou	Gouda	Vache Picon
Gaufre et coulis de fruits rouges	Yaourt velouté aux fruits	Liégeois chocolat	Fruit frais	Compote de fruits
Le Goûter				
Yaourt nature sucré *Sablé de Retz* *Compote de fruits*	*Lait + sirop* *Brioche* *Fruit frais*	*Pain + fromage à tartiner* *Pêche au sirop*	*Laitage du jour* *Viennoise + confiture*	*Yaourt aromatisé* *Fruit frais* *Carré abricot*

Semaine 44 du 28 octobre au 03 novembre 2019

LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 31	VENDREDI 01
Carottes râpées vinaigrette	Crêpe au fromage	Betteraves vinaigrette	Saucisson à l'ail et cornichons	
Emincé de volaille sauce tandoori	Nuggets de blé sauce tomate	Chou fleur bolognaise bœuf VBF PC	Poisson gratiné au fromage	
Semoule	Haricots verts et champignons	///	Riz créole	FERIE
Brie	Fromage ail et fines herbes	Palmier	Emmental	
Yaourt aromatisé	Fruit frais	Crème dessert chocolat	Cocktail de fruits	
Le Goûter				
Lait nature *Pain d'épices* *Fruit frais*	*Fromage blanc sucré* *Pain + chocolat à croquer*	*Yaourt nature sucré* *Doonuts* *Compote de fruits*	*Pain + fromage à tartiner* *Fruit frais*	

Fruits et légumes verts
Viandes / Poissons / Oeufs
Féculents
Produits laitiers

PC : Plat Complet

Le Chef et son Equipe vous souhaitent

BON APPETIT

PRODUIT DE SAISON

* Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.