

Signalétique



Produit issu de
l'agriculture biologique



Produit labellisé :
- MSC : pêche durable
- LR : Label Rouge
- AOP : Appellation
d'Origine Protégée

Informations

Origine des viandes et produits
carnés : France

Les plats sont susceptibles de
contenir des substances ou dérivés
pouvant entraîner des allergies ou
intolérances : consultez la liste des
allergènes.

Ces menus et informations sont
donnés à titre indicatif. Ils peuvent
être modifiés en fonction des aléas.

Calendrier scolaire

Centre de loisirs les mercredis :
02/10 - 09/10 - 16/10
Vacances scolaires :
21/10 - 25/10 et 28/10 - 01/11

| Lundi 30 septembre | Mardi 01 octobre | Mercredi 02 octobre | Jeudi 03 octobre | Vendredi 04 octobre |
|--|---|--|--|---|
| Radis beurre Curry de maïs Bio Haricots verts Bio Lait Bio Barre quart-quart | Betteraves Bio vinaigrette Dauphinois de poisson MSC Tomme blanche Fruit Bio* | Colombo de bœuf haché Bio s/v : Colombo de colin MSC Polenta crémeuse Rondelé au sel de Camargue Purée pommes pêches Bio | Taboulé Bio Sauté de poulet LR au miel s/v : Œuf dur Bio sauce crème Carottes Bio Yaourt entier Bio* Fruit Bio* | Salade verte vinaigrette Lentilles Bio bolognaise Coquillettes Bio Fromage blanc local et sucre |
| Lundi 07 octobre | Mardi 08 octobre | Mercredi 09 octobre | Jeudi 10 octobre | Vendredi 11 octobre |
| Omelette Bio et ketchup Cœur de blé Bio Pont l'Evêque AOP* Purée de pommes Bio | Rillettes de thon (mayonnaise bio) Rôti de porc à la crème s/v - s/p : Quenelles Bio à la crème Chou-fleur Petit fromage blanc sucré Fruit RUP | Tomate vinaigrette et mozarella Poisson MSC pané Epinards Bio béchamel Beignet à la framboise | Carottes Bio râpées vinaigrette Pois chiches Bio à la tomate Riz de Camargue Bio Yaourt aromatisé | Pommes de terre vinaigrette Sauté de bœuf LR aux oignons s/v : Filet de poisson MSC grillé Petits pois Petit moulé Fruit Bio* |
| Lundi 14 octobre | Mardi 15 octobre | Mercredi 16 octobre | Jeudi 17 octobre | Vendredi 18 octobre |
| Potage de patates douces Tranche de lentilles corail Butternut Bio Mimolette Fruit | Salade verte vinaigrette Beignets de brocolis & pesto Coquillettes aux épinards Bio Cake à la pistache | Betteraves Bio vinaigrette Saucisse chipolata s/v - s/p : Haricots rouges Bio mijotés Ecrasé de vitelottes Petit suisse aromatisé Fruit | Maïs Bio mayonnaise Bio Sauté de dinde LR au curcuma s/v : Œuf dur Bio sauce curcuma Haricots beurre Comté AOP* Fruit RUP | Chou blanc sauce fromage blanc Emincé de poisson MSC à la noix de coco Riz de Camargue Bio Bûche mi chèvre Crème au chocolat blanc |
| Lundi 21 octobre | Mardi 22 octobre | Mercredi 23 octobre | Jeudi 24 octobre | Vendredi 25 octobre |
| Concombres vinaigrette Sauté de bœuf LR à la moutarde s/v : Emincé de pois Bio à la moutarde Chou-fleur Petit moulé Crêpe de Landerneau | Thon à la tomate Semoule de sorgho Bio Yaourt entier Bio* Fruit Bio | Salade verte vinaigrette Pané blé épinard fromage Petits pois Bûche mi chèvre Purée pommes bananes Bio | Carottes Bio râpées Flageolets Bio mijotés Coquillettes Bio Emmental râpé Fromage blanc local et sucre | Palmiers au fromage maison Boulettes de veau sauce ciboulette s/v : Filet de merlu MSC sauce ciboulette Gratin de panais Bio Fruit |

Semaine du goût

35ème édition de la semaine du goût : du 14 au 18 Octobre 2024

Depuis 1990, la Semaine du Goût s'inscrit comme la plus grande mobilisation en France entre les acteurs du goût et leurs publics. Cette année, la cuisine centrale propose une semaine haute en couleur : à chaque jour sa couleur !

Les enfants pourront notamment déguster le premier potage de l'année scolaire et découvrir de nouvelles saveurs comme les pâtes aux épinards Bio spécialement fabriquées localement pour l'occasion.