


Signalétique


















 Produit issu de l'agriculture biologique

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 :
04/09 - 11/09 - 18/09 - 25/09

Lundi 02 septembre	Mardi 03 septembre	Mercredi 04 septembre	Jeudi 05 septembre	Vendredi 06 septembre
Apéritif de bienvenue : Jus de pommes Bio et gressins  Poisson MSC pané  Coquillettes Bio  Emmental râpé Fruit	Concombres et maïs Bio vinaigrette  Rôti de bœuf sauce oignons s/v : Omelette Bio  Beignets de courgettes Rondelé au sel de Camargue Purée de pommes Bio 	Lentilles Bio à la tomate  Millet Bio  Coulommiers Fruit	Sauté de porc BBC au curry  s/v - s/p : Fileté de poisson MSC grillé  Purée Yaourt entier Bio  Fruit	Tomates vinaigrette et dés de brebis Gnocchis Bio sauce parmesan  Haricots verts Bio  Gâteau aux noisettes
Lundi 09 septembre	Mardi 10 septembre	Mercredi 11 septembre	Jeudi 12 septembre	Vendredi 13 septembre
Salade verte vinaigrette et croûtons Sauté de dinde LR aux olives  s/v : Egréné de pois Bio aux olives  Carottes Bio persillées  Chanteneige Purée pommes pêches Bio 	Chili sin carne Semoule Bio  Camembert Fruit	Tartine au fromage frais Omelette Bio  Ratatouille Petit suisse aromatisé Fruit	Radis beurre Filet de colin MSC sauce ciboulette  Petits pois Bio  Crème au chocolat Boudoirs	Rôti de veau à la crème s/v : Thon à la crème Riz de Camargue Bio  Tomme blanche Fruit Bio* 
Lundi 16 septembre	Mardi 17 septembre	Mercredi 18 septembre	Jeudi 19 septembre	Vendredi 20 septembre
Tomates vinaigrette Blanquette de haricots blancs Bio  Boulgour Bio  Crème anglaise Palet breton	Pâté de foie s/p s/v : Œuf dur Bio mayonnaise  Filet de poisson MSC meunière  Epinards Bio béchamel  Yaourt entier Bio  Fruit	Betteraves Bio vinaigrette  Emincé de dinde BBC à la moutarde  s/v : Brunoise de légumes sauce moutarde Purée Yaourt aromatisé	Bœuf LR bourguignon  Moules décoquillées à la crème Coquillettes Bio  Bûche mi chèvre Fruit	Carottes Bio râpées à l'orange  Quenelles Bio à la tomate  Chou-fleur Petit moulé Fondant pommes poires Bio 
Lundi 23 septembre	Mardi 24 septembre	Mercredi 25 septembre	Jeudi 26 septembre	Vendredi 27 septembre
Fileté de hoki MSC sauce citron  Riz de Camargue Bio  Camembert Fruit Bio* 	Concombres vinaigrette Boulettes de veau à la crème s/v : Gnocchis Bio à la crème  Petits pois Saint-Morêt Purée pommes Bio* cannelle 	Taboulé Bio  Croustillant au fromage Bio  Ecrasé de brocolis Fruit	Tomates cerises et Poêlée de champignon Œufs brouillés Bio  et Bouchée blé épinard fromage Haricots blancs Bio à la tomate  et Pommes rôsti Cheddar, Scone et Gelée de groseilles	Crêpe au fromage Jambon blanc s/v-s/p : Tranche végétale RataNouille Fruit

English brunch

Le saviez-vous ?



Le brunch est un repas typiquement Anglais, il se consomme en général entre la fin de matinée et le début de l'après-midi.
Brunch est la contraction du mot breakfast (petit déjeuner) et lunch (déjeuner).

Le repas se présente souvent sous forme de buffet où chacun vient se servir en fonction de ses goûts.

On trouve sur le buffet du brunch des éléments sucrés (boissons chaudes, pancakes, scones, toast, pain, confiture, etc...) ainsi que des éléments salés (oeuf, fromage, charcuterie, haricots blancs...).

