SIVOM - CENTRES DE LOISIRS

Déjeuner

	lun. 28/09	mar. 29/09	mer. 30/09	jeu. 01/10	ven. 02/10
Entrée	Carottes râpées	Taboulé	Salade de tomate HVE	Salade de laitue	Crêpe au fromage
Plat	Boulettes de porc bio Sauce aux olives Riz pilaf bio Haricots beurre en persillade	Cordon bleu de dinde Carottes sautées Tortillons bio Emmental rapé	Paupiette de veau Sauce provençale Purée de pommes de terre au lait Courgettes sautées	Tortellinis ricotta épinards Sauce tomate Emmental rapé bio	Filet de Hoki Sauce citron Haricots verts persillés Pommes crispy
Plat de substitution	Boulettes végétales Sauce tomate	Filet de colin meunière	Paupiette de poisson Sauce crème		Cordon bleu de dinde
Fromage	Rondelé nature bio	Emmental bio	Saint Paulin bio		Edam bio
Dessert	Yaourt au citron bio	Fruit de saison bio	Compote pomme abricot bio	Fromage blanc bio Crème de marrons	Fruit de saison bio

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Certification environnementale niveau 2 : Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Viandes de France : Pêche Durable : Haute Valeur Environnementale

SIVOM - CENTRES DE LOISIRS

Déjeuner

	lun. 05/10	mar. 06/10	mer. 07/10	jeu. 08/10	ven. 09/10
Entrée	Céleri rémoulade	Salade de tomates bio	Quiche aux poireaux	Salade verte mélangée	Crème de potiron
Plat	Nugget's de blé Chou fleur persillé Pommes de terre persillées	Haut de cuisse de poulet Sauce Basquaise Boulgour pilaf Carottes vichy bio	Filet de colin pané Purée de légumes bio Haricots verts bio persillés	Cheeseburger Pommes campagnardes	Blanquette de saumon Tian de carottes
Plat de substitution		Filet de colin Sauce Basquaise	Nugget's de filet de poulet	Fish burger	Rôti de dinde Sauce suprême
Fromage	Cantal AOP à la coupe	Saint moret bio	Camembert bio	Yaourt nature bio	Vache qui rit bio
Dessert	Compote pomme abricot bio	Fruit de saison bio	Crème dessert chocolat bio	Fruit de saison bio	Yaourt aromatisé framboise bio

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Certification environnementale niveau 2 : Appellation d'Origine Protégée : Origine France : Produit issu de l'agriculture biologique : Produit labélisé EGALIM : Pêche Durable : Viandes de France

SIVOM - CENTRES DE LOISIRS

Déjeuner

	lun. 12/10	mar. 13/10	mer. 14/10	jeu. 15/10	ven. 16/10
Entrée	Potage d'autrefois	Oeuf dur bio	Quiche au fromage	Cervelas & Cornichon	Carottes râpées
Plat	Gratin savoyard	Ebly bio Courgettes sautées bio	Jambon blanc LR Purée de pommes de terre au lait Carottes sautées	Boulettes de boeuf Sauce dijonnaise Haricots beurre en persillade Semoule	Parmentier de colin aux épinards
Plat de substitution	Gratin savoyard végétal		Filet de colin Sauce moutarde	Boulettes végétales Sauce tomate	Roti de dinde Sauce suprême
Fromage	Tomme de Savoie à la coupe	Pont l'évêque à la coupe	Asiago	Morbier	Bûche du pilat à la coupe
Dessert	Fruit de saison bio	Compote pomme mirabelle	Fruit de saison bio	Gâteau maison	Liégeois vanille

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Indication Géographique Protégée : Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Appellation d'Origine Protégée : Haute Valeur Environnementale : Label Rouge
: Certification environnementale niveau 2 : Pêche Durable : Commerce équitable

SIVOM - CENTRES DE LOISIRS

Déjeuner

	lun. 19/10	mar. 20/10	mer. 21/10	jeu. 22/10	ven. 23/10
Entrée	Friand au fromage	Betteraves persillées bio	Salade de coleslaw	Macédoine de légumes	Salade de maïs
Plat	Omelette bio nature Petits pois carottes	Nugget's de filet de poulet bio Purée de patates douces bio Brocolis sautés bio	Farce carbonara Penne bio Emmental rapé	Rôti de dinde Au jus Pommes crispy Haricots verts persillés	Fricassée de colin Sauce tomate Riz basmati Chou fleur persillé
Plat de substitution		Galette pois blé	Filet de colin Sauce tomate	Filet de colin Sauce vierge	Filet de poulet Sauce Basquaise
Fromage	Brie bio	Gouda bio	Yaourt nature bio	Chanteneige bio	Saint nectaire
Dessert	Purée de pomme bio	Fruit de saison bio	Galette bretonne bio	Fruit de saison bio	Yaourt au citron bio

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: *Produit issu de l'agriculture biologique* : *Origine France* : *Certification environnementale niveau 2* : *Pêche Durable* : *Viandes de France* : *Appellation d'Origine Protégée*

SIVOM - CENTRES DE LOISIRS

Déjeuner

	lun. 26/10	mar. 27/10	mer. 28/10	jeu. 29/10	ven. 30/10
Entrée	Salade piémontaise	Mini nems aux légumes	Taboulé	Potage crécy	Tartinade de petits pois à la menthe
Plat	Rôti de porc LR Sauce dijonnaise Flageolets Carottes jeunes persillée	Curry à l'indienne bio	Chipolata EBE Haricots verts persillés Purée de pommes de terre au lait	Gratin de coquillettes au jambon Emmental rapé	Batonnets de poisson pané Ratatouille Semoule
Plat de substitution	Galette pois blé		Pané de blé épinards	Filet de colin Sauce tomate	Cordon bleu de dinde
Fromage	Rondelé nature bio	Emmental bio	Saint Paulin bio	Tomme catalane AOP à la coupe	Fromage blanc bio
Dessert	Compote pomme poire bio	Fruit de saison bio	Crème dessert vanille bio	Muffin aux pépites de chocolat	Fruit de saison bio

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Label Rouge : Viandes de France : Certification environnementale niveau 2 : Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Produit labélisé EGALIM : Pêche Durable : Appellation d'Origine Protégée