

Menus Centre de Loisirs

Menus du 8 Novembre au 20 Décembre 2017



Mercredi 8 Novembre

Salade de pomme de terre ciboulette

Escalope viennoise

Brocolis Béchamel au lait du GAEC de 9uincieu

Yaourt aux fruits

Flan nappé caramel

Mercredi 15 Novembre

Crêpe au fromage

Steak haché au jus

Salsifis gratinés

Tomme des Essarts (38)

Liégeois Chocolat

Mercredi 22 Novembre

Salade Nicoise

Tagliatelles Fraîches de Saint Jean à la Carbonara

> (spc : Tagliatelles Bolognaises)

Fromage Blanc nature

Poire de la Vallée du Rhône

Mercredi 29 Novembre

Céleri Vinaigrette

Rôti de porc de Rhône-Alpes au thym (spc : rôti de volaille au thym)

Petit pois au jus

Tomme de chèvre du GAEC de Bararton (26)

Crème dessert pistache

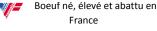
Nos produíts du terroir (issus de productions locales) sont proposés au moins deux fois par mois



🎍 Bœuf "Local"



Porc "local"



Volaille née, élevée et abattue en France



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local labellisé

Produít local

Mercredi 6 Décembre

Salade Risoni



Cordon bleu

Brocolis persillés

Yaourt aux fruits

Clémentine

Mercredi 13 Décembre

Tarte aux poireaux



Paupiette de volaille au jus

Gratin de courgettes aux ravioles de Saint Jean

Petit Suisse nature

Banane

Mercredi 20 Décembre

Salade Marco Polo

Palette de porc au jus (spc : Escalope de volaille au jus)

Flan de brocolis

Fromage blanc aux fruits

Compote de Poire d'Anneyron

Information allergènes (selon réglement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: Gluten, Crustacés, Oeufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.

Tout enfant souffrant d'allergie doit être déclaré au médecin scolaire et aux service gestionnaire de la collectivité eafin de mettre en place un PAI (Plan d'Accueil Indivisualisé).