




## Menus Centre de Loisirs

Menus du 6 septembre au 18 Octobre 2017


### Mercredi 6 Septembre

Céleri rémoulade  
Palette de porc à l'Iséroise  
(spc : steak haché sauce tomate)  
 Lentilles

*Tomme du Chatelard*

Crème dessert vanille

### Mercredi 13 Septembre

Salade Croquante  
Pilon de poulet grillé  
 Courgettes Lorraine

*Saint Marcellin*

Eclair à la Vanille


### Mercredi 20 Septembre

*Mini roulé ail et fines herbes*

Filet de colin sauce citron  
Poêlée méridionale  
Yaourt aromatisé

Raisins


### Mercredi 27 Septembre

Taboulé  
Sauté de poulet à l'estragon  
 Chou-fleurs persillés

Fromage

Banane


### Mercredi 4 Octobre

Salade Paysanne  
Steak haché au jus  
 Potatoes et ketchup

*Tome du GAEC des Essarts*

Flan nappé caramel


### Mercredi 11 Octobre

Salade de chou rouge  
Rôti de porc à la coriandre  
 (spc :  
Purée de carottes au cumin

Fromage blanc nature

Tarte pomme-Rhubarbe

### Mercredi 18 Octobre

Betteraves vinaigrette  
 Spaghettis à la Bolognaise et fromage râpé

Petit Suisse nature

Compote

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



*Bœuf Local*



*Porc local*



Boeuf né, élevé et abattu en France



Volaille née, élevée et abattue en France



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local labellisé

*Produit local*

Information allergènes (selon règlement 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 services gestionnaires de la collectivité afin de mettre en place un PAI (Plan d'Accueil Individualisé).