



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT Centre de loisirs

Semaine du 7 au 11 Avril 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI LE JOUR DU VÉGÉ	VENDREDI
Macédoine mayonnaise	Salade composée (pommes de terre et carottes rapées) Vinaigrette	Betteraves Bio Vinaigrette à l'échalote	Salade coleslaw bio rouge (carotte et chou rouge)	Salade verte bio et noix Vinaigrette classique
Sauté de dinde LR sauce basquaise	Boulettes de bœuf FR sauce charcutière	Sauté de veau au pain d'épice bio	Gateau d'œufs sauce provençale 	Cubes de colin à la crème de curry
Purée de potatoes bio	Petits pois paysanne bio	Courgettes bio* persillées	Purée de patates douce et pommes de terre	Spirales bio Emmental rapé
Coulommiers	Fromage Blanc nature bio	Fromage fondu président	Brie bio	Fromage frais aux fruits
Fruit de saison Bio	Flan Vanille les 2 vaches bio	Fruit de saison bio	Crêpe nature sucrée	Purée pommes bananes bio

NOS APPROVISIONNEMENTS

- Race à viande
- Label rouge
- Bleu Blanc Cœur
- Indication géographique protégée
- Viande d'origine France
- Nouvelles recettes
- Agriculture biologique
- Pêche durable
- Appellation d'origine protégée
- Spécialité du chef
- France Plat végétarien
- Production locale
- *issu de notre légumerie**



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT Centre de loisirs

Semaine du 14 au 18 Avril 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œufs durs Bio Mayonnaise Bio 	Concombre bio Vinaigrette	Carottes bio* rapées Vinaigrette à l'ancienne	Cake méditerranéen (légumes)	Salade Tortis à la parisienne
Emincé de pois sauce blanquette (poireaux, carottes)	Lasagnes à la bolognaise	Couscous au poulet LR	Burger de veau sauce olive	Filet de cabillaud aioli
Riz créole Bio		Légumes du couscous	Courgettes bio* béchamel	Légumes aioli
Tomme bio	Fromage frais aux fruits bio	Edam bio	Fromage blanc nature	Yaourt nature bio
Crème dessert chocolat BIO	Fruit de saison bio	Liégeois vanille	Fruit de Saison bio	Purée de pommes fraises bio

NOS APPROVISIONNEMENTS



Race à viande



Label rouge



Bleu Blanc Cœur



Indication géographie protégée



Viande d'origine



Nouvelles recettes



Agriculture biologique



Pêche durable



Appellation d'origine protégée



Spécialité du chef



France Plat végétarien



Production locale

*issu de notre légumerie



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 21 au 25 Avril 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU végo	Salade composée Bio Vinaigrette		
FERIE		Sauté de dinde LR sauce normande		
		Boulgour Bio		
		Yaourt nature bio		
		Fruit de saison Bio		

NOS APPROVISIONNEMENTS



Race à viande



Label rouge



Bleu Blanc Cœur



Indication géographique protégée



Viande d'origine France



Nouvelles recettes



Agriculture biologique



Pêche durable



Appellation d'origine protégée



Spécialité du chef



France Plat végétarien



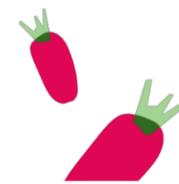
Production locale

*issu de notre légumerie



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 28 Avril au 2 Mai 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Concombre bio* tzatiski		
		Sauté de bœuf LR bourguignon		
		Gnocchis BIO		
		Tomme noire		
		Purée pommes fraises		

NOS APPROVISIONNEMENTS



Race à viande



Label rouge



Bleu Blanc Cœur



Indication géographie protégée



Viande d'origine



Nouvelles recettes



Agriculture biologique



Pêche durable



Appellation d'origine protégée



Spécialité du chef



France Plat végétarien



Production locale

*issu de notre légumerie