

M E N U

M J C E T C E N T R E D E L O I S I R S

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Tous nos menus sont servis avec du pain bio.



**Fait maison*

*Lundi 6 avril
Férié*

Mardi 7 avril

Radis bio - beurre



*Sauté de bœuf à la provençale **

*Gratin dauphinois **

Meule de Savoie IGP



*Purée de pommes bio et locales **

Mercredi 8 avril

*Pois chiches bio en salade **

*Quenelle de brochet sauce nantua **

*Ratatouille bio **

Yaourt bio et fermier aux poires

Jeudi 9 avril

*Salade verte bio aux fromage de brebis **

*Sauté d'agneau des 2 Savoie **

*Carottes bio au jus **

*Tarte normande **

Vendredi 10 avril

Menu végétarien

*Choux fleurs bio en salade **

*Curry de pommes de terre bio, haricots rouges et brocolis **

Tomme du Val d'Arly IGP

Fruit

Sous réserve de changement & selon approvisionnements.

Nos menus risquent de contenir des allergènes parmi les suivants : Arachide, céleri, céréales contenant du gluten, crustacés, fruits à coque, lait de vache, lupin, mollusques, moutarde, œufs, poissons, sésame, soja, sulfites. Pour plus d'informations, n'hésitez pas à prendre contact.