



Menus scolaires, MJC et Centre de Loisirs

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Tous nos menus sont servis avec du pain bio.  

*Fait maison

Lundi 20 avril – Menu Végétarien

Taboulé oriental

Boulettes de pois chiches sauce tomate* & Carottes bio au beurre*  

Comté AOP

Fruit



Mardi 21 avril

Haricots verts bio extra fins en salade*  

Lasagnes saumon et oseille*

Smoothie à l'ananas*

Mercredi 22 avril

Quiche aux légumes*

Rôti de porc de la Ferme de Challonges à la tomate* & Poêlée de brocolis et carottes bio*  



Jeudi 23 avril

Tomates bio en salade*  

Bœuf braisé* & Ecrasé de céleris raves bio*  

Cheesecake aux spéculoos* & verre de lait bio  

Vendredi 24 avril – Repas thaïlandais

Salade de légumes croquants sauce thai*

Sot l'y laisse de dinde au curry thaï & Riz basmati bio*  

Dessert thaïlandais à la noix de coco*



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.