

Menus MJC et Centre de Loisirs

Toutes nos viandes sont d'origine française.



Tous nos menus sont servis avec du pain bio.



**Fait maison*

Lundi 24 août

Feuilleté au fromage

Filet de cabillaud sauce normande* & Courgettes bio sautées*

Fruit



Mardi 25 août

Choux blancs bio en salade*



Sauté de bœuf colombo* & Blé mondé au beurre*

Meule de Savoie IGP

Fruit



Mercredi 26 août

Taboulé bio à la menthe*



Filet de hoki MSC sauce tomates et fenouils* & Épinards bio au beurre*



Petit fromage frais bio



Fruit

Jeudi 27 août

Salade verte bio aux dès d'emmental*



Sauté d'agneau des 2 Savoie au paprika* & Gratin de carottes bio*



Cake aux pépites de chocolat*

Vendredi 28 août – Menu végétarien aux couleurs indiennes

Khira raïta bio*



Dahl indien aux lentilles bio et lait de coco* & Boulghour pilaf bio*



Lassi à la mangue*

*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.**

