














Menus Centre de Loisirs Septembre-Octobre 2023

BEYNOST

MERCREDI 06/09	MERCREDI 13/09	MERCREDI 20/09	MERCREDI 27/09 REPAS VEGETARIEN	MERCREDI 04/10
<p> Préparé en cuisine Cake niçois</p> <p>Jambon blanc</p> <p><i>SV : Bolognaise végétale</i></p> <p> Coquillettes BIO</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade iceberg à la vinaigrette</p> <p>Haché de veau au jus</p> <p><i>SV : Crouti' fromage emmental</i></p> <p> Petits pois BIO</p> <p> Petit fromage frais BIO</p> <p>Tarte flan à l'abricot</p>	<p>Pastèque</p> <p> Colin d'Alaska sauce provençale</p> <p> Riz créole BIO</p> <p>Emmental</p> <p>Purée pomme-fraise</p>	<p>Salade soissonnaise</p> <p>  Omelette BIO aux fines herbes</p> <p>Carottes</p> <p> Fromage blanc BIO</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de tomates à la vinaigrette</p> <p>  Bœuf BIO braisé</p> <p><i>SV : Nuggets de blé</i></p> <p>Haricots verts et pommes de terre</p> <p> Yaourt nature BIO</p> <p> Compote pomme-banane BIO</p>
<p>Purée de poires</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Biscuit Petit beurre</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Lacté saveur vanille nappé au caramel</p> <p>Pain et carré de chocolat</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Madeleine</p>	<p>Purée de pommes</p> <p>Lacté saveur vanille</p> <p>Pain et confiture</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Lacté saveur chocolat</p> <p>Moelleux saveur fraise</p>







Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande au sein de l'établissement



Menus Centre de Loisirs Septembre-Octobre 2023

BEYNOST



















MERCREDI 11/10 AFRIQUE ET L'ATHLETISME	MERCREDI 18/10			
<p>Salade de lentilles à l'africaine</p> <p></p> <p>Aiguillettes de poulet sauce kedjenou</p> <p><i>SV : Légumes kedjenou</i></p> <p> Semoule BIO</p> <p>Fromage frais Carré frais</p> <p> Banane BIO et sauce chocolat</p>	<p>Chou-fleur à la vinaigrette</p> <p>Rôti de veau sauce marengo</p> <p><i>SV : Quenelles sauce financière</i></p> <p> Riz créole BIO</p> <p> Coulommiers BIO</p> <p> Fruit de saison BIO</p>			
<p>Purée de pommes</p> <p>Petit fromage frais</p> <p>Biscuit Palmier</p>	<p>Compote pomme-banane</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Galettes bretonne</p>			

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande au sein de l'établissement

Menus Centre de Loisirs Octobre-Novembre 2023

BEYNOST

LUNDI 23/10	MARDI 24/10	MERCREDI 25/10	JEUDI 26/10 REPAS VEGETARIEN	VENDREDI 27/10
<p> Céleri râpé BIO à la sauce cocktail</p> <p> Fricassée de dinde</p> <p><i>SV : Boulettes de soja tomate sauce basilic</i></p> <p> Brocolis BIO en gratin</p> <p> Fromage blanc BIO</p> <p>Donuts</p>	<p> Betteraves BIO à la vinaigrette</p> <p> Colin d'Alaska sauce paprika</p> <p>Pommes de terre lamelles sautées</p> <p> Brie BIO</p> <p> Fruit de saison BIO</p>	<p>Salade iceberg à la vinaigrette</p> <p>  Boulettes de bœuf BIO au jus</p> <p><i>SV : Œuf dur BIO sauce mornay</i></p> <p> Carottes BIO</p> <p>Fromage fondu Vache picon</p> <p>Semoule au lait</p>	<p> Macédoine BIO à la mayonnaise</p> <p> Chili sin carne</p> <p> Riz créole BIO</p> <p> Gouda BIO</p> <p>Purée pomme-coing</p>	<p> Salade de pâtes BIO à la milanaise</p> <p>Haché de veau aux herbes</p> <p><i>SV : Nuggets de blé</i></p> <p>Haricots beurre</p> <p> Emmental BIO</p> <p> Fruit de saison BIO</p>
<p>Fruit de saison</p> <p>Lacté saveur vanille</p> <p>Pain et carré de chocolat</p>	<p>Purée de poires</p> <p>Petit fromage frais</p> <p>Biscuit Sablé de Retz</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Lacté saveur chocolat</p> <p>Pain et confiture</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Gaufre</p>	<p>Purée de pommes</p> <p>Lacté saveur vanille nappé au caramel</p> <p>Biscuit fourré au cacao</p>












Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande au sein de l'établissement

Menus Centre de Loisirs Octobre-Novembre 2023

BEYNOST



LUNDI 30/10	MARDI 31/10 MENU ORANGE ET NOIR REPAS VEGETARIEN	MERCREDI 01/11	JEUDI 02/11 REPAS VEGETARIEN	VENDREDI 03/11
 Taboulé BIO (semoule BIO)  Merlu sauce curry Chou-fleur Fromage frais Petit moulé Fruit de saison	 Carottes râpées BIO à la vinaigrette  Potimenter végétarien (plat complet) / Mimolette Eclair saveur chocolat	FERIE	Haricots verts à la vinaigrette  Raviolis au chèvre sauce basilic (plat complet) / Yaourt nature  Fruit de saison BIO	 Préparé en cuisine Rillettes de sardines   Steak haché de bœuf BIO au jus  SV : Omelette BIO aux fines herbes Pommes de terre noisette  Camembert BIO Purée de pommes
Fruit de saison Yaourt nature Pain et confiture	Compote pomme-banane Lacté saveur vanille Biscuit fourré à l'abricot		Purée de pommes Lacté saveur chocolat Galettes bretonne	Fruit de saison Petit fromage frais Cookie aux pépites de chocolat

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande au sein de l'établissement