

















# Menus Centre de Loisirs Avril 2024

## BEYNOST

LUNDI 15/04	MARDI 16/04 REPAS VEGETARIEN	MERCREDI 17/04	JEUDI 18/04	VENREDI 19/04
<p>Salade de blé BIO sauce ail et fines herbes</p> <p>Cubes de poisson blanc sauce crème</p> <p>Epinards BIO</p> <p>Edam BIO</p> <p>Purée pomme-ananas</p> <p>Fruit de saison BIO</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Galettes bretonnes</p>	<p>Légumes achards</p> <p>Raviolis au chèvre sauce basilic (plat complet)</p> <p>/</p> <p>Yaourt nature BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p> <p>Purée de pommes</p> <p>Lacté saveur vanille nappé au caramel</p> <p>Moelleux saveur fraise</p>	<p>Salade iceberg à la vinaigrette</p> <p>Colin d'Alaska sauce citron</p> <p>Courgettes BIO à l'ail</p> <p>Fromage frais Saint-Môret</p> <p>Riz au lait</p> <p>Fruit de saison BIO</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Pain et carré de chocolat</p>	<p>Betteraves BIO à la vinaigrette</p> <p>Bœuf BIO braisé</p> <p><b>SV : Omelette BIO nature</b></p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Fromage blanc BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p> <p>Purée pomme-banane</p> <p>Lacté saveur chocolat</p> <p>Biscuit fourré à l'abricot</p>	<p>Salade coleslaw BIO</p> <p>Aiguillettes de poulet aux herbes</p> <p><b>SV : Nuggets de blé</b></p> <p>Purée de légumes</p> <p>Fromage frais Petit Cotentin</p> <p>Tarte aux poires Bourdaloue</p> <p>Fruit de saison BIO</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Pain et confiture</p>

# Menus Centre de Loisirs Avril 2024

## BEYNOST

LUNDI 22/04	MARDI 23/04	MERCREDI 24/04	JEUDI 25/04	VENDREDI 26/04
<p> Macédoine BIO à la vinaigrette</p> <p>Sauce carbonara</p> <p><b>SV : Sauce aux trois fromages</b></p> <p> Penne BIO</p> <p>Petit fromage frais aromatisé</p> <p> Fruit de saison BIO</p>	<p>Chou chinois à la vinaigrette</p> <p> Merlu sauce au beurre blanc</p> <p> Haricots verts BIO</p> <p>Fromage frais Petit moulé</p> <p>Donuts glaçage cacao</p> <p> Fruit de saison BIO</p>	<p> Œuf dur BIO à la mayonnaise</p> <p> Hachis parmentier végétarien (plat complet)</p> <p>/</p> <p>Coulommiers BIO</p> <p> Fruit de saison BIO</p> <p>Purée de pommes</p>	<p>Salade de riz niçois</p> <p>Rôti de dinde au jus </p> <p><b>SV : Emincé végétal BIO sauce curry</b></p> <p> Petits pois BIO</p> <p>Mimolette</p> <p> Crème dessert BIO saveur vanille de la Ferme du Val Fleury</p> <p> Fruit de saison BIO</p>	<p> Salade verte BIO à la vinaigrette</p> <p>Boulettes au mouton sauce orientale</p> <p><b>SV : Tajine de légumes</b></p> <p> Semoule BIO</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Purée pomme-cassis</p> <p> Fruit de saison BIO</p>
<p>Purée pomme-ananas</p> <p>Lacté saveur vanille nappé au caramel</p> <p>Biscuit fourré au cacao</p>	<p>Fruit de saison BIO</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Pain et confiture</p>	<p>Purée de pommes</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Biscuit Sablé de Retz</p>	<p>Fruit de saison BIO</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Moelleux saveur pomme</p>	<p>Fruit de saison BIO</p> <p>Lacté saveur chocolat</p> <p>Biscuit Petit beurre</p>