























MERCREDI 06/11	MERCREDI 13/11	MERCREDI 20/11	MERCREDI 27/11	MERCREDI 04/12
<p>Salade de blé sauce ail et fines herbes</p> <p>  Estouffade de bœuf BIO</p> <p><i>SV : Quenelles sauce aurore</i></p> <p> Haricots verts BIO</p> <p>Fromage blanc</p> <p> Fruit de saison BIO</p>	<p>Salade asiatique</p> <p> Cubes de poisson blanc sauce crème</p> <p> Epinards BIO</p> <p>Mimolette</p> <p>Eclair saveur vanille</p>	<p> Salade de boulgour BIO</p> <p> Sauté de porc au jus</p> <p><i>SV : Hachis végétarien de légumes (plat complet)</i></p> <p>Purée de légumes</p> <p> Yaourt aromatisé BIO</p> <p> Fruit de saison BIO</p>	<p>Salade iceberg à la vinaigrette</p> <p> Veau marenco</p> <p><i>SV : Tajine de légumes</i></p> <p> Semoule BIO</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Lacté saveur chocolat</p>	<p> Céleri râpé BIO sauce rémoulade</p> <p> Merlu sauce ciboulette</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Fromage frais Tartare ail et fines herbes</p> <p>Donuts</p>
<p>Purée de pommes individuelle</p> <p>Lacté saveur chocolat</p> <p>Pain au lait</p>	<p> Fruit de saison BIO</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Pain et carré de chocolat</p>	<p>Compote pomme-poire individuelle</p> <p>Lacté saveur vanille nappé au caramel</p> <p>Palet breton</p>	<p> Fruit de saison BIO</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Biscuit fourré à l'abricot</p>	<p>Purée pomme-coing individuelle</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Pain et confiture</p>







Menus Centre de Loisirs Novembre-Décembre 2024

BEYNOST










MERCREDI 11/12	MERCREDI 18/12 REPAS DE FIN D'ANNEE			
<p> Betteraves BIO à la vinaigrette</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p><i>SV : Gratin de lentilles, patate douce, oignon et emmental (plat complet)</i></p> <p>Lentilles</p> <p>Petit fromage frais</p> <p>Fruit de saison  BIO</p>	<p> Salade verte BIO à la vinaigrette</p> <p> Aiguillettes de poulet sauce au marron et au potiron</p> <p> <i>SV : Emincé végétal BIO sauce au marron et au potiron</i></p> <p>Pommes de terre smile</p> <p>/</p> <p> Dessert de fin d'année, clémentine BIO et papillote</p>			
<p>Compote pomme-poire individuelle</p> <p>Lacté saveur vanille nappé au caramel</p> <p>Galettes bretonnes</p>	<p> Purée de pommes individuelle</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Pain et confiture</p>			

Menus Centre de Loisirs Décembre 2024 BEYNOST

LUNDI 23/12	MARDI 24/12 REPAS VEGETARIEN	MERCREDI 25/12	JEUDI 26/12	VENDREDI 27/12
 Salade de blé BIO sauce bulgare  Colin d'Alaska pané Purée de brocolis Brie  Fruit de saison BIO	Salade iceberg à la vinaigrette  Dahl de lentilles  Riz créole BIO Fromage frais Tartare ail et fines herbes Purée de pommes	FERIE		
Compote pomme-banane individuelle Lacté saveur chocolat Biscuit Sablé de Retz	 Fruit de saison BIO Petit fromage frais sucré Sablé au chocolat			

Menus Centre de Loisirs Décembre 2024 - Janvier 2025

BEYNOST

LUNDI 30/12	MARDI 31/12	MERCREDI 01/01	JEUDI 02/01 REPAS VEGETARIEN	VENDREDI 03/01
			 Macédoine BIO à la mayonnaise  Raviolis au chèvre sauce basilic (plat complet)	 Céleri râpé BIO sauce rémoulade   Boulettes de bœuf BIO au jus <i>SV : Potimenter végétarien (plat complet)</i> Purée de potiron gratinée Fromage fondu Vache picon Eclair saveur chocolat
		FERIE	/ Yaourt aromatisé  Fruit de saison BIO	 Fruit de saison BIO Petit fromage frais sucré Pain et confiture
			Compote pomme-poire individuelle Lacté saveur vanille nappé au caramel Biscuit fourré au cacao	