

Menus Centre de Loisirs Septembre-Octobre 2025

BEYNOST

MERCREDI 03/09	MERCREDI 10/09	MERCREDI 17/09	MERCREDI 24/09	MERCREDI 01/10
<p>Légumes achards</p>  <p>Sauté de porc sauce arrabiata</p> <p><i>SV : Bolognaise de légumes</i></p>  <p>Coquillettes BIO</p>  <p>Camembert BIO</p>  <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Salade iceberg à la vinaigrette</p> <p>Rôti de veau au jus</p> <p><i>SV : Curry de pommes de terre et petits pois (plat complet)</i></p>  <p>Petits pois BIO</p>  <p>Yaourt nature 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>Saint Paulin</p> <p>Cubes de poires au sirop léger</p>	<p>Salade soissonnaise</p>   <p>Sauté de bœuf BIO sauce paprika</p> <p><i>SV : Boulettes de soja sauce paprika</i></p>  <p>Carottes BIO</p> <p>Petit fromage frais aromatisé</p>  <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Salade de pommes de terre sauce ravigote</p>  <p>Rôti de porc au romarin</p>  <p><i>SV : Emincé végétal BIO sauce basilic</i></p>  <p>Haricots verts BIO</p>  <p>Fromage blanc BIO</p> <p>Purée pomme-rhubarbe</p>



Menus Centre de Loisirs Septembre-Octobre 2025 BEYNOST



MERCREDI 08/10	MERCREDI 15/10 Nouvelle Aquitaine			
<p>Cake aux olives</p>  <p>Sauté de veau au jus</p> <p><i>SV : Mélange de chou-fleur, pois chiches, curcuma et riz</i></p>  <p>Chou-fleur BIO béchamel</p>  <p>Coulommiers BIO</p>  <p>Fruit de saison BIO</p>	<p> Chou rouge BIO à la vinaigrette</p>  <p>Parmentier de canard (plat complet)</p> <p><i>SV : Hachis parmentier végétarien (plat complet)</i></p> <p>/</p> <p>Tomme des Pyrénées</p> <p>Lacté saveur chocolat</p>			