



MERCREDI 24/02	MERCREDI 03/03	MERCREDI 10/03	MERCREDI 17/03 SAINT PATRICK	MERCREDI 24/03
<p>Radis beurre</p> <p> Steak haché de bœuf au jus</p> <p><i>SV : Pané du fromager</i></p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage portion</p> <p> <i>Cake du chef à la praline</i></p> <p>Yaourt nature Pain et confiture</p>	<p> Salade de pâtes BIO au pistou</p> <p> Filet de hoki sauce aurore</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p> Fruit de saison BIO</p> <p>Purée de pommes Petit beurre</p>	<p>Salade verte à la vinaigrette</p> <p> Cuisse de poulet rôtie</p> <p><i>SV : Bolognaise végétale</i></p> <p> Macaroni BIO</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Lacté à la vanille</p> <p>Fruit de saison Madeleine</p>	<p>Terrine de légumes et mayonnaise</p> <p> Sauté de bœuf (L) façon Irish Stew</p> <p><i>SV : Filet de merlu sauce verte</i></p> <p>Purée de pommes de terre et cheddar</p> <p>Fromage blanc et crumble de biscuit</p> <p> Fruit de saison BIO (pomme verte)</p> <p>Purée pomme-vanille Pain et carré de chocolat</p>	<p>  Céleri râpé BIO (L) à la rémoulade</p> <p> Rôti de dinde au jus</p> <p><i>SV : Omelette du chef nature</i></p> <p>Brocolis à la béchamel</p> <p>Camembert</p> <p>Crêpe à la fraise</p> <p>Fruit de saison Fromage frais sucré</p>

Menus Centre de Loisirs Mars-Avril 2021

Francheville périscolaire



MERCREDI 31/03	MERCREDI 07/04 VIVE LE PRINTEMPS			
<p>Salade verte à la vinaigrette</p> <p> Filet de lieu sauce ciboulette</p> <p>Polenta crémeuse</p> <p> Edam BIO</p> <p>Flan nappé au caramel</p>	<p>Chou chinois à la vinaigrette</p> <p>Gigot d'agneau au thym <i>SV : Quenelles au coulis de légumes</i></p> <p> Carottes BIO au beurre</p> <p>Fromage portion</p> <p> Cake du chef au chocolat</p>			
<p>Purée pomme-banane Sablé</p>	<p>Fromage frais sucré Pain et confiture</p>			

Menus Centre de Loisirs Mars-Avril 2021

Francheville périscolaire

LUNDI 12/04	MARDI 13/04	MERCREDI 14/04	JEUDI 15/04	VENDREDI 16/04
<p>Salade de pépinettes au curry</p> <p> Filet de hoki sauce crème</p>	<p> Carottes râpées (L) à la vinaigrette</p> <p>Kefta de mouton sauce orientale</p> <p><i>SV : Couscous végétarien</i></p>	<p>Salade de lentilles à l'échalote</p> <p> Omelette du chef BIO (L) au fromage</p>	<p>Salade verte à la vinaigrette</p> <p> Sauté de dinde sauce suprême</p> <p><i>SV : Filet de colin sauce persane</i></p>	<p> Salade de riz BIO à la niçoise</p> <p> Steak haché de bœuf au jus</p> <p><i>SV : Crêpe au fromage</i></p>
<p>Haricots verts</p>	<p> Semoule BIO</p>	<p>Courgettes persillées</p>	<p>Purée de pommes de terre</p>	<p> Chou-fleur BIO à la béchamel</p>
<p>Fromage blanc</p> <p> Fruit de saison BIO (L)</p>	<p>Tomme blanche</p> <p>Purée de pommes</p>	<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Fromage portion</p> <p>Lacté à la vanille</p>	<p>Bûchette de chèvre</p> <p>Fruit de saison</p>
<p>Purée pomme-fraise</p> <p>Petit beurre</p>	<p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Purée de poires</p> <p>Madeleine</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Pain et carré de chocolat</p>	<p>Fromage blanc</p> <p>Moelleux aux pommes</p>

LUNDI 19/04	MARDI 20/04	MERCREDI 21/04	JEUDI 22/04	VENDREDI 23/04
 Salade coleslaw (L)	 Taboulé BIO	Radis beurre	  Céleri râpé BIO (L) à la rémoulade	 Betterave (L) à la vinaigrette
Sauce carbonara	 Wings de poulet	 Estouffade de bœuf (L)	 Filet de merlu sauce paprika	 Quenelles sauce financière
<i>SV : Bolognaise de légumes</i>	<i>SV : Crispidor au fromage</i>	<i>SV : Filet de lieu sauce catalane</i>		
 Torti BIO	Gratin de légumes	Pommes noisette	Carottes au beurre	 Riz BIO
Yaourt nature	Mimolette	Fromage portion	Fromage frais aromatisé	Carré
Cocktail de fruits au sirop léger	 Fruit de saison BIO	 Compote du chef aux fruits de saison	Muffin aux pépites de chocolat	Fruit de saison
Fruit de saison Pain et carré de chocolat	Purée pomme-banane Madeleine	Fromage blanc Moelleux à la fraise	Fruit de saison Pain et confiture	Purée de pommes Sablé