








Mercredis d'avril 2024

Accueil de loisirs « La Môme »

Retrouvez les menus du Syndicat Mixte sur le site internet : www.syndicatrestauration37.fr

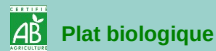
MERCREDI 03	MERCREDI 10	MERCREDI 17		
Salade Provençale	Salade verte aux pommes et betteraves	Radis beurre 		
Escalope de dinde à la crème 	Filet de colin à la tomate 	Brandade de poissons 		
Petits pois	Riz créole			
Tomme grise	Tomme grise	Petit moulé		
 Kiwi	 Poire	Compote de pommes cassis		

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des cours et des arrivages des denrées

* Aide UE à destination des écoles



Production locale



Plat biologique



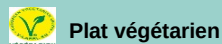
Produit de saison



Circuit court



Produit Labellisé (Égalim)



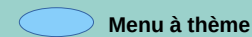
Plat végétarien



Fait maison



Pêche durable



Menu à thème

Semaine des vacances du 22 au 26 avril 2024

Centre de Loisirs

Retrouvez les menus du Syndicat Mixte sur le site internet : www.syndicatrestauration37.fr

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées 	Pâté de foie	Taboulé	Betteraves vinaigrette	Radis beurre 
Cheeseburger	Émincé de dinde printanier 	Filet de lieu sauce crème 	Raviolis de bœuf	Rôti de porc sauce barbecue
Pommes campagnardes	Petits pois	Haricots verts	Salade verte	Gratin Dauphinois
Fromage blanc	Brie	Vache qui rit 	Yaourt nature sucré	Emmental
Tarte aux pommes	Banane 	Crème vanille et biscuit	Poire 	Brownies

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des cours et des arrivages des denrées

* Aide UE à destination des écoles



Production locale



Plat biologique



Produit de saison



Circuit court



Produit Labellisé (Égalim)



Plat végétarien



Fait maison



Pêche durable



Menu à thème

Semaine des vacances du 29 avril au 03 mai 2024

Centre de Loisirs

Retrouvez les menus du Syndicat Mixte sur le site internet : www.syndicatrestauration37.fr

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade verte, emmental et maïs</p>  <p>Escalope de dinde à la crème</p>  <p>Coquillettes</p> <p>Bûche de lait</p> <p>Mousse chocolat</p>	<p>Céleri rémoulade</p>  <p>Jambon braisé forestier</p> <p>Ratatouille</p> <p>Camembert</p> <p>Gâteau à l'orange</p>	<p>JOUR FÉRIÉ</p> <p>FÊTE DU TRAVAIL</p> 	<p>Crêpe au jambon</p> <p>Poisson pané</p>  <p>Riz créole</p> <p>Petits Suisses aromatisés</p> <p>Pomme</p> 	<p><u>MENU ITALIEN</u></p> <p>Salade Caprese</p> <p>Gnocchi Amatriciana</p>  <p>Salade verte</p>  <p>Fromage blanc Straciatella</p>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des cours et des arrivages des denrées

* Aide UE à destination des écoles



Production locale



Plat biologique



Produit de saison



Circuit court



Produit Labellisé (Égalim)



Plat végétarien



Fait maison



Pêche durable



Menu à thème