

Menus Centre de Loisirs Mai-Juin 2024

OULLINS

MERCREDI 01/05	MERCREDI 08/05	MERCREDI 15/05	MERCREDI 22/05	MERCREDI 29/05
FERIE	FERIE	<p>Brocolis à la vinaigrette</p>  <p>Colin d'Alaska sauce moutarde à l'ancienne</p> <p><i>Végétarien : Emincé végétal BIO sauce curry</i></p>  <p>Pommes de terre noisette</p> <p>Petit fromage frais aromatisé</p>  <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Concombres sauce tzatziki</p>  <p>Steak haché de bœuf sauce orientale</p> <p><i>Végétarien : Tajine de légumes</i></p>  <p>Semoule BIO</p> <p>Fromage fondu Vache qui rit</p> <p>Purée pomme-cassis</p>	<p>Cake aux olives</p>  <p>Sauté de porc au jus</p> <p><i>Végétarien : Quenelles sauce forestière</i></p> <p>Courgettes</p>  <p>Coulommiers BIO</p> <p>Fruit de saison</p>

Menus Centre de Loisirs Mai-Juin 2024 OULLINS

MERCREDI 05/06	MERCREDI 12/06	MERCREDI 19/06	MERCREDI 26/06	MERCREDI 03/07
<p>Macédoine à la mayonnaise</p> <p> Colin d'Alaska sauce safranée</p> <p><i>Végétarien : Confit de légumes et pois chiches sauce kedjenou</i></p>	<p>Salade de torti aux 3 couleurs</p> <p> Emincé de dinde sauce bressane</p> <p><i>Végétarien : Œuf dur sauce mornay</i></p>	<p>Pastèque</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p><i>Végétarien : Mijoté de lentilles et blé à la sauce tomate (plat complet)</i></p>	<p>Radis émincés à la vinaigrette</p> <p> Bœuf braisé</p> <p><i>Végétarien : Omelette nature</i></p>	<p> Betteraves BIO à la vinaigrette</p> <p> Sauté de veau au jus</p> <p><i>Végétarien : Nuggets de blé</i></p>
<p>Pommes de terre persillées</p> <p>Petit fromage frais aromatisé</p> <p> Fruit de saison BIO</p>	<p>Haricots beurre</p> <p> Gouda BIO</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Lentilles BIO</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Cocktail de fruits au sirop léger</p>	<p> Brocolis BIO en gratin</p> <p>Fromage frais Saint Môret</p> <p>Riz au lait</p>	<p>Purée de patate douce</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit de saison</p>