











### Centre de Loisirs

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Carottes râpées vinaigrette 	Concombre bulgare	Endives aux pommes et raisins secs 	Tourin à la tomate alphabets	Batavias aux dés de gouda aux orties (Gironde/Dropt) 
<b>Viande</b>	Sauté de canard aux olives	Chipolatas	Steak de bœuf, échalote	Rôti de dindonneau	Colin d'Alaska meunière, citrons
<b>Accompagnement</b>	Cœur de blé	Purée de butternut 	Macaronis au gruyère	Haricots beurre persillés	Boulgour aux petits légumes
<b>Dessert</b>	Produit laitier 	Purée de fruits sans sucres ajoutés 	Produit laitier 	Gouda (Gironde/Dropt) 	Yaourt fermier de Nadège (Exploitation laitière d'Aillas) 
		Biscuit sec		Fruit 	

Les fruits et légumes : sources de glucides, minéraux, vitamines fibres

Les produits laitiers : sources de protéines, calcium, vitamines

Les féculents : source de glucides complexes, protéines végétales, vitamines

Viande poisson œufs : sources de protéines animales, fer.

<b>Goûter</b>
<b>Pain</b>
<b>Chocolat</b> 
<b>Fruit</b> 



Produit Bio



Produits de saison



Circuit court

Les repas étant fabriqués à partir de produits frais, les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements