



OCTOBRE

Menus des Centres de Loisirs



19 Lundi

Chou blanc râpé aux raisins
vinaigrette

Omelette aux champignons

Petits pois à la française

Camembert

**Crème dessert vanille
BIO**



20 Mardi

Tarte aux 3 fromages

Boulettes de pois chiches

Courgettes BIO à l'ail



Yaourt nature et confiture

Fruit de saison

21 Mercredi

Salade verte

Gratin de **poisson** et
fruits de mer



Riz pilaf

Faisselle

Éclair au chocolat

22 Jeudi

Salade de crozets

Sauté de poulet aux pruneaux
Steak soja tomate

Poêlée d'automne

Pont l'évêque AOP



Compote BIO



23 Vendredi

Salade de betteraves rouges,
radis et dés de fromage

Poisson pané

Coquillettes à l'italienne

Petit suisse nature sucré

Fruit de saison

26 Lundi

Salade de pommes de terre

Steak du fromager

Ratatouille

Yaourt du Trièves



Fruit de saison

27 Mardi

Salade de haricots verts

Tomate farcie
Tomate végétale

Riz pilaf

St Nectaire

Fruit de saison

28 Mercredi

Potage poireaux et pommes de
terre

Rôti de bœuf
Boulettes au sarrasin et
lentilles

Duo épinards-aubergines

Yaourt nature

Tarte aux fruits

29 Jeudi

Salade de lentilles

Boulgour à l'indienne

Carottes chermoula

Faisselle

Fruit de saison

30 vendredi

Salade d'endives aux noix

Poisson sauce pesto



Pâtes au beurre

Tomme BIO



Ile flottante

Sous réserve de modifications



Viandes de France



**Produits issus de l'agriculture
biologique**



**Produits locaux
Ou circuits courts**



**Autres produits labellisés :
Label rouge, MSC, AOC, Global
Gap...**