




MENUS DEFINITIFS CENTRE DE LOISIRS DE SAINTE MAXIME

REPAS CHAUD	PIQUE-NIQUE GLACIERE	PIQUE-NIQUE SAC A DOS	GOUTERS
<p>lundi 23/10/17 Betteraves vinaigrette (10-12) Sauté de veau sauce grand-mère (1-3- Polenta (7) Tomme des Pyrénées (7) Pêche au sirop</p> <p>mardi 24/10/17 Salade de pâtes (1-3-10-12) Pilon de poulet rôti(1-3-7-9) Poêlée de légumes (7) Yaourt sucré (7) Fruit de saison</p> <p>mercredi 25/10/17</p> <p>jeudi 26/10/17 Œufs durs mayonnaise (3-10-12) Hachis parmentier (7-12) Fromage blanc sucré (7) Compote de fruits</p> <p>vendredi 27/10/17 Saucisson sec - beurre (7-8) Filet de colin au court bouillon (1-2-3- Duo d'épinards (1-7) Crème anglaise (3-6-7) Moelleux au chocolat (1-3-7)</p>		<p>Goûter Centre Viennoiserie (13-7) Lait aromatisé (7)</p> <p>Goûter Centre Brioche (1-3)- Barre de chocolat (1- 3-8) Jus de fruits</p> <p>Goûter Centre Compote gourde - Biscuit (1-3-6-7- Jus de fruits</p> <p>Compote de fruits - Biscuit (1-3-6- Jus de fruits</p> <p>Goûter Centre Crêpe (1-3-7) Sirop</p> <p>Goûter Centre Laitage (7)- Fruit de saison Sirop</p>	

Allergènes présents dans la semaine : 1. Céréales - 2. Crustacés - 3. Oeufs - 4. Poissons - 6. Soja - 7. Lait - 8. Fruits à coque - 9. Céleri - 10. Moutarde - 12. Anhydride sulfureux et sulfites - 14. Mollusques

MENUS DEFINITIFS CENTRE DE LOISIRS DE SAINTE MAXIME

REPAS CHAUD	PIQUE-NIQUE GLACIERE	PIQUE-NIQUE SAC A DOS	GOUTERS
<p style="text-align: center;">lundi 30/10/17</p> <p>Salade de pommes de terre (4-10-12) Escalope de volaille à la crème (1-3-7-9) Petits pois ménagère (7) Comté (7) Fruit de saison</p>			<p style="text-align: center;">Goûter Centre</p> <p>Brioche (1-3)- Barre de Jus de fruits</p>
<p style="text-align: center;">mardi 31/10/17</p> <p>Chaudron d'Halloween (soupe de potiron) (7-12) Potion magique de la sorcière (bœuf bourguignon) (1-3-7-9-12) Pommes duchesses (1) Petit maléfique (petit suisse sucré) (7) Poire au jus de Dracula (poire au sirop et coulis de fruits rouges)</p>	<p style="color: red; font-size: 2em; transform: rotate(-15deg);">Menu HALLOWEEN</p>		<p style="text-align: center;">Goûter Centre</p> <p>Compote de fruits - Biscuit (1-3-6-7-8-12) Sirop</p>
<p style="text-align: center;">mercredi 01/11/17</p>	<p style="color: blue; font-size: 3em; transform: rotate(-15deg);">Toussaint</p>		
<p style="text-align: center;">jeudi 02/11/17</p> <p>Salade dorée (soja, maïs) (10-12) Sauté de porc aux olives (1-3-7-9) Haricots verts persillés (7) Fromage blanc sucré (7) Fruit de saison</p>			<p style="text-align: center;">Goûter Centre</p> <p>Viennoiserie (1-3-7) Lait aromatisé (7)</p>
<p style="text-align: center;">vendredi 03/11/17</p> <p>Carottes râpées (10-12) Filet de cabillaud sauce citron (1-2-3-4-7-9-12) Riz créole (7) Tartare ail et fines herbes (6-7) Flan nappé caramel (7)</p>			<p style="text-align: center;">Goûter Centre</p> <p>Laitage (7)- Fruit de saison Sirop</p>
<p style="text-align: center;">Allergènes présents dans la semaine : 1. Céréales - 2. Crustacés - 3. Oeufs - 4. Poissons - 6. Soja - 7. Lait - 8. Fruits à coque - 9. Céleri - 10. Moutarde - 12. Anhydride sulfureux et sulfites - 14. Mollusques</p>			