OISSERY

Menus des accueils de loisirs

Semaine 10

Semaine du 4 au 8 mars

Vacances Scolaires	LUNDI	MARDI Repas Carnaval (Mardi gras)	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Taboulé oriental	Salade carnaval (concombre maïs tomate poivron)	Salade verte vinaigrette	Saucisson sec* + cornichon S/porc : médaillon de surimi + mayonnaise	Choux rouges aux mais
SANS VIANDE				Médaillon de surimi + mayonnaise	
Plat protidique	Sauté de porc* sauce moutarde S/porc : sauté de volaille	Lasagnes bolognaise	Aiguillette de volaille sauce aigre douce	Couscous Poulet -	Hoki sauce dieppoise
SANS VIANDE	Poisson pané	Lasagnes saumon	Pizza tomate fromage	Couscous de poisson	
Accompagnement	Blé aux petits légumes	-	- Haricots verts	Semoule -	Purée
Produit laitier	Saint paulin portion	Petit moulé ail et fines herbes	Brie	Yaourt sucré	Edam portion
Dessert	Poire	Beignet aux pommes	Compote de fruits	Ananas	Yaourt aromatisé

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes

Produit biologique* | Produit local* | Cuisiné par nos chefs | Viande française

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs