

CENTRE DE LOISIRS				
Lundi 14 avril	Mardi 15 avril	Mercredi 16 avril	Jeudi 17 avril	Vendredi 18 avril
<p style="text-align: center;">Salade mêlée (9; 10; 12)</p> <p style="text-align: center;">Pâtes bolognaise et fromage râpé (1; 7; 12)</p> <p style="text-align: center;">Pâtes au saumon (1; 5; 7; 12)</p> <p style="text-align: center;">Fruit</p>	<p style="text-align: center;">Tartine de légumes (1; 9; 10; 12)</p> <p style="text-align: center;">Curry de lentilles corail (1; 7; 9; 10)</p> <p style="text-align: center;">Riz</p> <p style="text-align: center;">Poire au caramel</p>	<p style="text-align: center;">Focaccia aux tomates, roquette (1; 3; 7; 12)</p> <p style="text-align: center;">Cuisse de poulet aux épices (1; 9)</p> <p style="text-align: center;">Poisson aux épices (1; 5; 9)</p> <p style="text-align: center;">Petits pois et pommes sautées (7)</p> <p style="text-align: center;">Yaourt aux fruits (7)</p>	<p style="text-align: center;">Endives, emmental, pommes et noix (1; 7; 10; 12)</p> <p style="text-align: center;">Chipolatas</p> <p style="text-align: center;">Saucisse de poisson (1; 5; 7)</p> <p style="text-align: center;">Purée de PDT (7)</p> <p style="text-align: center;">Tarte tatin (1; 3)</p>	<p style="text-align: center;">Rillettes de thon (1; 5; 7)</p> <p style="text-align: center;">Pizza 3 fromages (1; 7)</p> <p style="text-align: center;">Salade verte (10; 12)</p> <p style="text-align: center;">Fruit</p>
<p><b>Goûter</b></p> <p>Marbré (1; 3; 7)</p>	<p><b>Goûter</b></p> <p>Pain et fromage (1; 3; 7)</p>	<p><b>Goûter</b></p> <p>Fruit (1; 3; 7)</p>	<p><b>Goûter</b></p> <p>Brioche (1; 3; 7)</p>	<p><b>Goûter</b></p> <p>Gâteau (1; 3; 7)</p>

**Tous nos plats sont faits maison avec des produits de qualité et durables.**



Repas végétarien (proposé 1 fois par semaine)



Logo "régie maraîchère": production de légumes par la mairie d'Epinal à Epinal (88000).



Logo "agriculture biologique"; pratiques agricoles et d'élevage soucieuses du respect des équilibres naturels.



Logo "MSC pêche durable", pêche responsable en respectant l'environnement marin et en conservant suffisamment de poissons en mer.

Tous les produits d'épicerie sont BIO et origine France, ils sont achetés à Biocoop à Epinal centre.

Tous les œufs proviennent du GAEC la Seigneurerie; élevage de poules en plein air à Badménil aux Bois (88), œufs BIO.

Le pain est produit à base de farine BIO et locale et provient de la boulangerie "L'Atelier du pain" située à Epinal.

La majorité des fruits BIO proviennent des Vergers Grandieu à Grignoncourt (88).

Le beurre, la crème et le lait utilisés en cuisine proviennent de la ferme des Champs Fleuris à Plombières les Bains (88), agriculture raisonnée.

La majorité des laitages proviennent de Label Terre, ferme à Dompierre (88), fabrication bio et artisanale.

Toutes les viandes non Bio sont achetées chez Cash viande à Epinal, qui fournit des viandes et volailles de provenance régionale, abattues à Mirecourt (88).

Les chiffres inscrits sur le menu en orange ex: (1; 3) correspondent aux allergènes. Merci de vous référer à la liste des allergènes.