

CENTRE DE LOISIRS				
Lundi 25 août	Mardi 26 août	Mercredi 27 août	Jeudi 28 août	Vendredi 29 août
<p>Tartines au pesto de courgettes (1; 3; 7; 10; 12)</p> <p>Filet de poisson, beurre blanc (1; 3; 5; 7; 9)</p> <p>Ratatouille et riz (12)</p> <p>Fromage (7)</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de tomates (10; 12)</p> <p>Œufs durs mayonnaise (3; 10)</p> <p>Salade de pommes de terre (3; 10; 12)</p> <p>Fromage (7)</p> <p>Panna cotta chocolat (3; 7)</p>	<p>Salade composée (1; 7; 10; 12)</p> <p>Burger au bœuf (1; 3; 7; 10; 12)</p> <p>Burger végété (1; 3; 5; 7; 10; 12)</p> <p>Potatoes</p> <p>Compote</p>	<p>Pique Nique</p> <p>Chips</p> <p>Bagnat au surimi (1; 3; 4; 5; 7; 10; 12)</p> <p>Fromage (7)</p> <p>Fruit</p>	<p>Chips et tomates cerises</p> <p>Chipolatas</p> <p>Saucisse de poisson (1; 3; 5; 7)</p> <p>Salade de pâtes (maïs, concombres, tomates, poivrons) (1; 3; 4; 5; 7; 10; 12)</p> <p>Fromage (7)</p> <p>Tarte aux fruits (1; 3; 7)</p>
<p>Goûter</p> <p>Pain et confiture (1; 3; 7)</p>	<p>Goûter</p> <p>Gâteau (1; 3; 7)</p>	<p>Goûter</p> <p>Pain et fromage (1; 3; 7)</p>	<p>Goûter</p> <p>Gâteau (1; 3; 7)</p>	<p>Goûter</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.