

CENTRE DE LOISIRS				
<i>Lundi 13 octobre</i>	<i>Mardi 14 octobre</i>	<i>Mercredi 15 octobre</i>	<i>Jeudi 16 octobre</i>	<i>Vendredi 17 octobre</i>
 Carottes râpées aux épices orientales (9; 10; 12)  Riz cantonais végétarien (riz, petits légumes du jardin, œuf) (3; 9; 10; 12)   Fromage (7) *  Fruit *  	Poireaux vinaigrette (10; 12)  Filet de poisson sauce beurre citron (1; 5; 7; 12)  Pâtes (1; 3; 7)  Crème dessert (1; 7) 	 Crudité (9; 10; 12)  Croque Monsieur (1; 7; 10; 12) Croque Fromage (1; 7)  Fruit 	Salade composée (salade, maïs, olives) (9; 10; 12)  Sauté de poulet sauce crème (1; 7)  Saumon à la crème (1; 5; 7)  Pommes de terre et carottes persillées (7)   Yaourt aux fruits (7) 	<p align="center">C'est les vacances !</p>  Salade mêlée (9; 10; 12) Gratin de coquillettes, béchamel et fromage (1; 3; 7)  Desserts variés (1; 3; 7)
<p align="center">GOÛTER Gâteau au chocolat (1; 3; 7)</p>			<p align="center">* Produit proposé dans d'un programme d'aides de l'UE à destination des écoles appelé "Lait et fruits à l'école"</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.

Toute les viandes non Bio sont achetées chez Cash viande à Epinal, qui fourni 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.