






























CENTRE DE LOISIRS				
Lundi 1er décembre	Mardi 2 décembre	Mercredi 3 décembre	Jeudi 4 décembre	Vendredi 5 décembre
<p>Macédoine mayonnaise (3; 10; 12) </p> <p>Poisson meunière, citron (1; 3; 5) </p> <p>Carottes à la crème (7)  </p> <p>Fromage* (7) </p> <p>Fruit*  </p>	<p>Salade composée (salade verte, maïs, petits légumes) (10; 12) </p> <p>Choucroute garnie (choucroute, pdt, knack et viande fumée) (1; 10; 12) </p> <p>Choucroute de la mer (1; 5; 10; 12) </p> <p>Crème dessert au caramel (7)  </p>	<p>Soupe de potiron </p> <p>Croque Monsieur (1; 7; 12) </p> <p>Croque fromage (1; 7)</p> <p>Salade verte vinaigrette (10; 12)</p> <p>Pomme au caramel  </p>	<p> Salade de carottes (10; 12)  </p> <p>Riz cantonais végétarien (riz, légumes, œuf brouillé) (3; 10; 12) </p> <p>Fromage* (7) </p> <p>Compote pomme cerise*  </p>	<p>Salade de pâtes (1; 10; 12) </p> <p>Cuisse de poulet rôtie </p> <p>Poisson blanc rôti (5)</p> <p>Pommes de terre et légumes (7) </p> <p>Fromage* (7) </p> <p>Pain d'épices de la Saint Nicolas (1; 3; 7; 10; 12)</p>
<p align="center">GOÛTER Pain et confiture (1)</p>			<p>* 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 Dompière (88), fabrication bio et artisanale.

Toute 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.