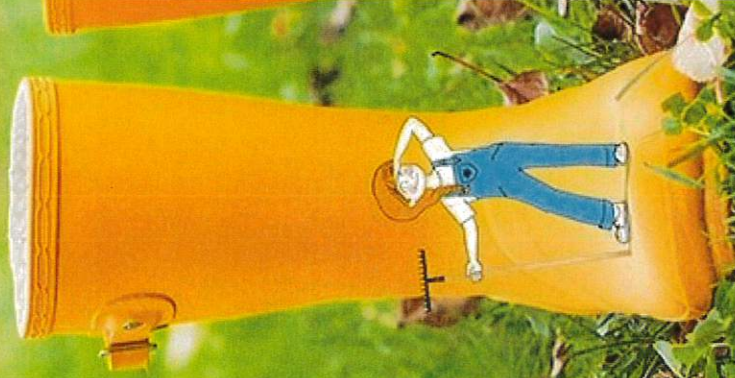
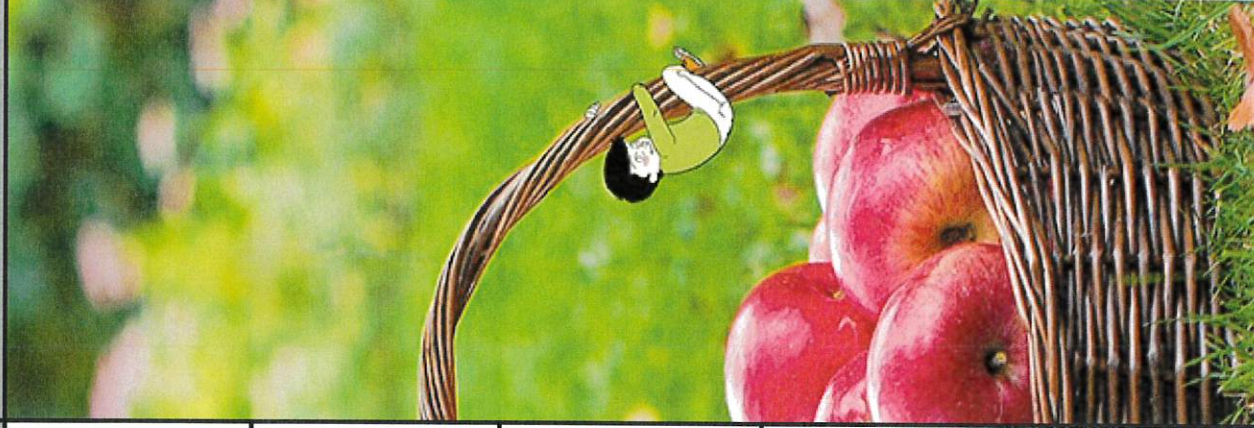


CENTRE DE LOISIRS LORLIOL SUR DROME
Du 24/03/2025 au 28/03/2025

Menu





Lundi	<p>Betteraves Bio - Vinaigrette CC Gnocchis HVE aux courgettes, emmental et mozzarella Yaourt nature Bio de la laiterie CARRIER Donuts</p>
Mardi	<p>Taboulé d'hiver (semoule Bio) - Vinaigrette au citron Filet de lieu noir MSC tomates au four Brocolis béchamel Brie Pomme Bio</p>
Mercredi	<p>Rosette /Beignets de chou fleur Emincé de dinde FR - Sauce au curry /Galette végétarienne - Sauce au curry Riz de camargue IGP aux petits légumes Edam Bio Orange Bio</p>
Jedi	<p>Salade verte Vinaigrette balsamique Saucisse de Toulouse /Roulé végétal goût merguez Purée de pommes de terre Tomme noire IGP Liégeois chocolat</p>
Vendredi	<p>Chou rouge râpé - Vinaigrette Sauté de boeuf - Sauce façon bourguignon /Boulettes végétariennes - Sauce façon bourguignon Semoule Bio Yaourt arôme fruits de bois au lait de la ferme des Ayguees Poire</p>



CENTRE DE LOISIRS LORLIOL SUR DROME
Du 31/03/2025 au 04/04/2025

Menu


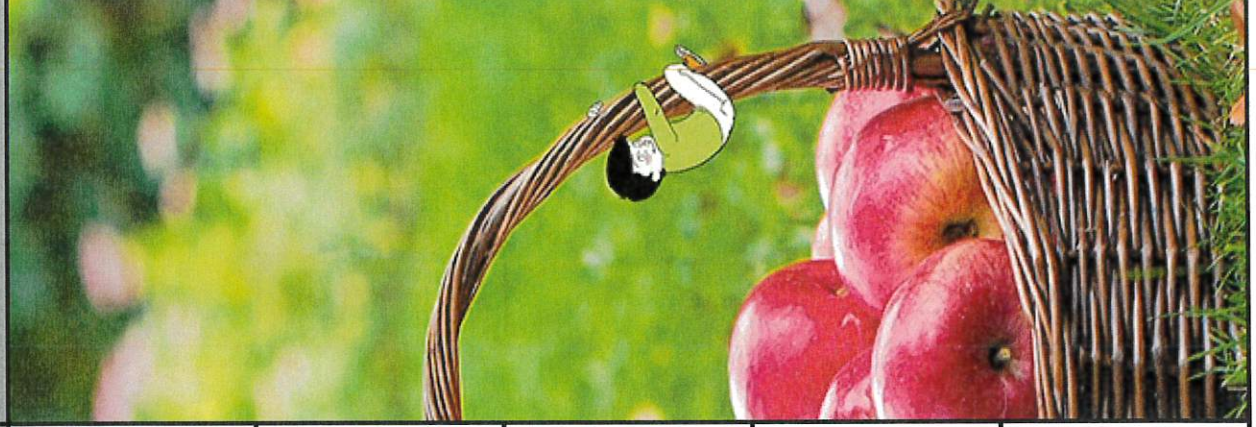
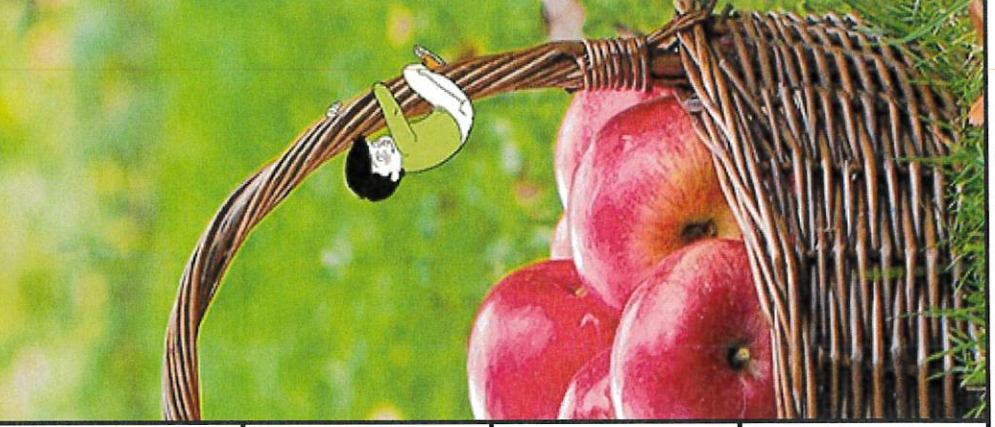



	<p>Lentilles Bio - Vinaigrette à l'échalote Nuggets de poulet pané /Nuggets de maïs Carottes CE2 à l'ail Yaourt nature Bio du GAEC de la Grange Kiwi Bio</p>	<p>Lundi</p>	
	<p>Pizza au fromage Paupiette de veau FR - Sauce crème /Quenelle nature - Sauce crème Haricots verts Bio persillés Saint Nectaire AOP Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Mardi</p>	
	<p>Betteraves Bio - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Pavé de merlu MSC - Sauce aux agrumes Semoule Bio Suisse fruité Banane Bio</p>	<p>Mercredi</p>	
	<p>Chou fleur CE2 - Sauce façon cocktail Jambon blanc issu de porc Label Rouge /Pané fromager Macaronis Bio Bournette du Vercors (régional) Compote fraîche pomme Bio au speculoos</p>	<p>Jedi</p>	
	<p>Salade verte Vinaigrette Omelette au fromage Pommes de terre cubes rissolées Sauce ketchup Emmental Bio Gaufre de Liège</p>	<p>Vendredi</p>	

Tous nos menus sont susceptibles de modifications suivant nos approvisionnements.
 Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.

 Bio  Origine France  Produit labellisé  Régional  Plat signature

CENTRE DE LOISIRS LORLIOL SUR DROME
Du 07/04/2025 au 11/04/2025

Menu

	<p>Lundi</p> <p>Haricots verts Bio - Vinaigrette aux oignons rouges Perle riz et pois chiche Brunoise de légumes - Sauce tomate Pont l'Evêque AOP Poire</p>	
<p>Mardi</p>	<p>Carottes Bio râpées - Vinaigrette au citron Raviolis au boeuf /Raviolini au fromage et tomate Yaourt nature Bio de la laiterie CARRIER Kiwi Bio</p>	
<p>Mercredi</p>	<p>Crêpe au fromage Rôti de boeuf - Sauce aux oignons /Quenelle nature - Sauce aux oignons Mélange de petits pois et carottes Camembert Bio Compote fraîche pomme Bio fraise</p>	
<p>Jedi</p>	<p>Saucisson sec /Crêpe au fromage Pilon de poulet rôti - Façon couscous /Boulettes végétariennes - Façon couscous Semoule Bio Gouda Bio Flan à la vanille</p>	
<p>Vendredi</p>	<p>Salade verte Vinaigrette Brandade de colin MSC à la purée de carottes Yaourt nature HVE au lait de la Ferme CHAMBON Tarte aux poires du chef</p>	

Tous nos menus sont susceptibles de modifications suivant nos approvisionnements.
 Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.