



# Accueil de Loisirs de St Lyphard



## Menus du 21 octobre au 25 octobre 2024

|                 | lundi 21  | mardi 22   | mercredi 23   | jeudi 24   | vendredi 25   |
|-----------------|---|--|---|--|---|
| Hors d'œuvre    | Butternut râpée<br>fromage blanc  | Potage de légumes  | Taboulé<br>(semoule  )           | Concombre vinaigrette  | Céleri rémoulade  |
| Plat protidique | Bolognaise  | Tortilla aux petits pois et<br>pommes de terre   | Sauté de poulet aux<br>carottes  | Pizza reine  | Filet de colin  (MSC)<br>sauce du chef |
| Accompagnement  | Pâtes  | (oeufs   ) | Haricots verts à l'ail  | Salade verte    | Semoule                                |
| Produit laitier | Emmental  | Tomme noire  | Camembert   | Yaourt sucré  | Bûche mi-chèvre   |
| Dessert         | Fruit de saison   | Banane  au chocolat   | Gâteau au yaourt du<br>chef   | Fruit de saison  | Crème vanille du chef   |

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.



# Accueil de Loisirs de St Lyphard



## Menus du 28 octobre au 01 novembre 2024

|                 | lundi 28  | mardi 29               | mercredi 30  | jeudi 31   | vendredi 1 |
|-----------------|---|------------------------|--|--|------------|
| Hors d'œuvre    | Potage de légumes   | Baguette pizza du chef | Betterave  à la vinaigrette | <p>REPAS HALLOWEEN</p>  | FÉRIÉ      |
| Plat protidique | Chili sin carne   | Sauté de volaille      | Filet de merlu sauce ciboulette  |  |            |
| Accompagnement  | Riz                    | Purée de courge        | Tortis                      |  |            |
| Produit laitier | Fromage blanc sucré  | St Paulin              | Camembert  |  |            |
| Dessert         | Compote du chef   | Fruit de saison        | Fruit de saison  |  |            |

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.