



Menus

des centres de loisirs



Semaine du 19 au 25 juillet 2021

	Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
Entrée 	Salade verte bio Vinaigrette maison	Taboulé à la coriandre 	Repas Veggie Pastèque	Cœur de palmier et tomate 	Carottes râpées à la coriandre
Plat 	Navarrin d'agneau 	Beignets de calamars / citron 	Dahl de lentilles corail 	Escalope de dinde label rouge à la normande 	Filet de hocky sauce matelote
	Pommes vapeur	Poêlée rata-touille 	Riz basmati 	Haricots beurre persillés 	Tortis 3 couleurs
Laitage 	Kiri	Coulommiers	Fromage blanc bio 	Tomme des Pyrénées	Yaourt aromatisé
Dessert 	Ananas au sirop	Fruit frais bio 	Cookie bio 	Fruit frais	Pastèque
Goûter 	Brioche aux pépites de chocolat Fruit frais	Pain / beurre Confiture Yaourt à boire	Pain Crème de gruyère Fruit frais	Pain / beurre chocolat jus de fruit	Petits beurre Lait nature

Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

P.S : Ces menus peuvent, toutefois, être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement et de fluctuations des marchés



Plat cuisiné maison



Label rouge



issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine protégée

Repas Veggie : Repas sans viande ni poisson.
Les protéines sont d'origine végétale (légumineuses, céréales) ou animale (fromages, œufs).



Menus

des centres de loisirs



Semaine du 26 juillet au 1^{er} août 2021

	Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
Entrée	Roulé au fromage	Repas Veggie Radis râpé <i>vinaigrette maison</i>	Cervelas de volaille, cornichon et salade	Salade de tomate mozzarella au basilic 	Melon
Plat	Veau marengo 	Omelette nature	Filet de cabillaud à la crème d'aneth 	Poulet rôti aux herbes de Provence 	Quenelles de brochet sauce tomate
	Petits pois	Gratin de coquillettes 	Purée crécy 	Flan de courgettes bio 	Riz aux petits légumes
Laitage	Petit suisse aromatisé aux fruits	St Bricet	Camembert bio 	Gâteau de semoule	Comté AOP
Dessert	Fruit frais	Crème dessert vanille bio 	Fruit frais	Fruit frais bio 	Purée de fruit
Goûter	Pain de campagne/beurre Confiture Lait chocolaté	Pain Pâte à tartiner Fruit frais	Gaufre liégeoise Yaourt à boire	Pain Samos Jus de pomme	Quatre quart Fruit frais

Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

P.S : Ces menus peuvent, toutefois, être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement et de fluctuations des marchés



Plat cuisiné maison
Label rouge



issu de l'agriculture biologique
Appellation d'origine protégée

Repas Veggie : Repas sans viande ni poisson.
Les protéines sont d'origine végétale (légumineuses, céréales) ou animale (fromages, œufs).



Menus

des centres de loisirs



Semaine du 2 au 8 août 2021

	Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Entrée 	Salade iceberg Vinaigrette maison	Repas Veggie Betteraves bio en cubes persillées Vinaigrette maison	Rillettes de thon	Pastèque	Concombre bio ciboulette
Plat 	Marmite du pêcheur	Pavé végétal /ketchup	Brochettes de volaille	Tajine d'agneau	Filet de colin meunière / citron
	Epinards à la crème	Pommes sourires	Haricots blancs à la tomate	Semoule	Gratin de brocolis bio
Laitage 	Carré de l'est	Fromage blanc vanillé	Emmental	Yaourt nature bio	Boursin nature
Dessert 	Cubes de poire au sirop	Fruit frais	Fruit frais bio	Abricots secs	Glace
Goûter 	Pain/beurre chocolat Fruit frais	Beignet framboise Lait nature	Pain / beurre miel purée de fruit	Pain de campagne Crème de gruyère Jus d'orange	Duo moelleux vanille/chocolat Fruit frais

Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

P.S : Ces menus peuvent, toutefois, être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement et de fluctuations des marchés



Plat cuisiné maison



Label rouge



issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine protégée

Repas Veggie : Repas sans viande ni poisson. Les protéines sont d'origine végétale (légumineuses, céréales) ou animale (fromages, œufs).



Menus

des centres de loisirs



Semaine du 9 au 15 août 2021

	Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Entrée 	Maquereau à la tomate	<u>Repas Veggie</u> Salade verte et œuf dur Vinaigrette maison	Radis beurre	Salade de tomate et maïs bio Vinaigrette maison	Céleri rémoulade / olives
Plat 	Bœuf bourguignon	Croque-fromage	Paupiette de veau sauce bourgeoise	Emincé de volaille à l'estragon	Dos de cabillaud au safran
	Riz bio	/	Ratatouille et coquillettes	Haricots verts extra-fins persillés	Purée de courgette et pomme de terre
Laitage 	Chèvre frais	Petit suisse	St Nectaire	Yaourt aux fruits mixés	Camembert bio
Dessert 	Fruit frais	Purée de pomme bio	Fruit frais bio	Galettes bretonnes	Fruit frais
Goûter 	Pain de campagne Pâte à tartiner Jus de raisin	Pain Samos Fruit frais	Croissant Lait chocolaté	Pain/beurre confiture Fruit frais	Biscuits fourrés chocolat Yaourt à boire

Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

P.S : Ces menus peuvent, toutefois, être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement et de fluctuations des marchés



Plat cuisiné maison



Label rouge



issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine protégée

Repas Veggie : Repas sans viande ni poisson.
Les protéines sont d'origine végétale (légumineuses, céréales) ou animale (fromages, œufs).



Menus

des centres de loisirs



Semaine du 16 au 22 août 2021

	Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Entrée 	<u>Repas Véggie</u> Salade de pomme de terre à l'échalote 	Salade verte Vinaigrette maison	Oufs durs bio mayonnaise maison 	Salade grecque (Tomate et con- combre bio) 	Duo Haricots verts et beurre en salade
Plat 	Omelette	Lasagnes de saumon	Rôti de bœuf sauce Bercy 	Chipolatas de volaille 	Filet de lieu au citron
	Petits pois et carottes	/	Beignets de courgettes	Lentilles 	Blé aux petits légumes
Laitage 	Fromage blanc bio 	Comté AOP 	Coulommiers	Brebis crème	Yaourt aro- matisé
Dessert 	Fruit frais	Mousse au chocolat	Fruit frais bio 	Salade de fruits au sirop	Fruit frais
Goûter 	Pain Crème de gruyère Jus d'ananas	Pain Beurre/miel Fruit frais	Beignet à la pomme Yaourt à boire	Pain de cam- pagne/beurre Chocolat Fruit frais	Muffin Lait nature

Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

P.S : Ces menus peuvent, toutefois, être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement et de fluctuations des marchés



Plat cuisiné maison
Label rouge



issu de l'agriculture biologique
Appellation d'origine protégée

Repas Véggie : Repas sans viande ni poisson.
Les protéines sont d'origine végétale (légumi-
neuses, céréales) ou animale (fromages, œufs).



Menus

des centres de loisirs



Semaine du 23 au 29 août 2021

	Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Entrée 	Salade harmonie <i>Vinaigrette maison</i>	Betteraves et maïs bio 	Crêpe au fromage	Repas Véggie Avocat et tomate <i>Vinaigrette maison</i>	Pastèque
Plat 	Steak haché	Pépites de poisson / citron	Gigot d'agneau 	Chili sin carne (Haché végétal) 	Filet de lieu à l'aneth
	Gratin de coquillettes 	Chou fleurs bio béchamel 	Haricots panachés 	Riz bio 	Courgette et pomme de terre
Laitage 	Coulommiers	Gâteau de semoule	Chanteneige	Chamois d'or	Yaourt nature bio
Dessert 	Purée de pomme fraise	Fruit frais	Fruit frais bio 	Glace	Palmier
Goûter 	Pain Pâte à tartiner Fruit frais	Pain de campagne Samos Jus de pomme	Petits beurre Fromage blanc vanillé	Pain/beurre Confiture Fruit frais	Quatre quart Lait nature

Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

P.S : Ces menus peuvent, toutefois, être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement et de fluctuations des marchés



Plat cuisiné maison



Label rouge



issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine protégée

Repas Véggie : Repas sans viande ni poisson.
Les protéines sont d'origine végétale (légumineuses, céréales) ou animale (fromages, œufs).



Menus

des centres de loisirs



Semaine du 30 août au 5 septembre 2021

	Lundi 30	Mardi 31	Mercredi 1 ^{er}	Jeudi 2	Vendredi 3
Entrée 	Taboulé à la coriandre 	<u>Repas veggie</u> Melon		Rentrée scolaire	
Plat 	Filet de lieu sauce provençale 	Nuggets de blé / ketchup			
	Gratin de brocolis bio 	Haricots beurre persillés			
Laitage 	Petit suisse aromatisé aux fruits	Tomme des Pyrénées			
Dessert 	Prune	Liégeois vanille			
Goûter 	Pain/beurre Chocolat Lait nature	Pain au chocolat Fruit frais			

Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

P.S : Ces menus peuvent, toutefois, être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement et de fluctuations des marchés



Plat cuisiné maison
Label rouge



issu de l'agriculture biologique
Appellation d'origine protégée

Repas Veggie : Repas sans viande ni poisson. Les protéines sont d'origine végétale (légumineuses, céréales) ou animale (fromages, œufs).