





SEMAINE 28 - DU 08 AU 12 JUILLET 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Melon	Tarte aux fromages	Concombres au yaourt	Œuf dur mayonnaise	Roulade pure volaille
Paupiette de veau	Poisson pané	Sauté de poulet aux oignons	Crêpe au fromage	Rôti de dinde froid
Coquillettes	Gratin de légumes	Pommes vapeur	Haricots verts persillés	Taboulé
Edam	Tomme noire	Camembert		Yaourt aromatisé
Compote pommes poires	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Tarte au flan 	Fruit de saison
S/V : Poisson en sauce		S/V : Falafel en sauce		S/V : Taboulé au thon



INFORMATIONS:

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande






- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENUS CENTRE DE LOISIRS




SEMAINE 29 - DU 15 AU 19 JUILLET 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Carottes râpées	Pastèque 	Pizza	Tomate vinaigrette
Lasagnes à la provençale (pc)	Steak haché à l'échalote 	Petit salé aux lentilles (pc)* 	Sauté de poulet niçois	Filet de colin gratiné au fromage 
	Purée		Ratatouille et pommes de terre	Riz
Yaourt sucré	Brie	Emmental	Petit suisse sucré	Samos
Galette bretonne	Liégeois vanille	Salade de fruits frais	Fruit de saison	Mousse au chocolat
	S/V : Poisson meunière	S/V : Boulettes de sarrasin aux lentilles (pc)	S/V : Pané fromager	

 Plat Fait Maison


 Label Rouge


 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS :

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc





MENUS CENTRE DE LOISIRS




SEMAINE 30 - DU 22 AU 26 JUILLET 2024


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque	Feuilleté au fromage	Melon	Concombre à la crème 	Salade de pommes de terre
Escalope de dinde à la sauce tomate	Galopin de veau aux champignons	Omelette	Boulettes de volaille sauce provençale	Filet de colin poêlé au beurre 
Fusilli	Carottes au jus	Purée	Semoule	Epinards à la crème
Yaourt aromatisé	Saint Bricet	Yaourt à boire	Pont l'évêque	Kiri
Fruit de saison	Flan nappé caramel	Sablé au beurre	Compote pommes poires	Quatre quarts
S/V : Poisson en sauce	S/V : Pané de blé tomate mozzarella		S/V : Boulettes de sarrasin	


 Plat Fait Maison


 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS CENTRE DE LOISIRS



SEMAINE 31 - DU 29 JUILLET AU 02 AOUT 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette	Pastèque	Tarte au fromage		
Blanquette de veau & riz (pc)	Poulet rôti	Filet de hoki meunière		
	Frites	Haricots beurre		
Carré de l'est	Vache qui rit			
Crème dessert vanille	Mousse au chocolat	Compote de pommes		
S/V : Blanquette de poisson	S/V : Poisson pané			



INFORMATIONS:

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc