





SEMAINE 28 - DU 08 AU 12 JUILLET 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Tarte aux fromages	Concombres au yaourt	Cœuf dur mayonnaise	Roulade pure volaille
Paupiette de veau	Poisson pané	Sauté de poulet aux oignons	Crêpe au fromage	Rôti de dinde froide
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
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Cake fourré à la fraise	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Mimolette	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Compote de pommes



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	VENREDI
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
Yaourt sucré	Purée	Emmental	Ratatouille et pommes de terre	Riz
Galette bretonne	Brie	Salade de fruits frais	Petit suisse sucré	Samos
	Liégeois vanille	S/P : Rôti de dinde aux lentilles (pc) S/V : Boulettes de sarrasin aux lentilles (pc)	Fruit de saison	Mousse au chocolat
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Madeleine	Baguette	Gaufre	Baguette	Briochette au lait et pépites de chocolat
Yaourt aromatisé	Pâte à tartiner	Yaourt à boire à la vanille	Beurre et confiture	Petit suisse aux fruits
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

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

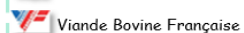
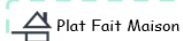


MENUS CENTRE DE LOISIRS



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	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmiers	Pain au chocolat
Barre chocolat	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisses aux fruits	Yaourt sucré
Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Fruit	Pâte de fruits



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



SEMAINE 31 - DU 29 JUILLET AU 02 AOUT 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette	Pastèque	Tarte au fromage	Œuf dur mayonnaise	Salade coleslaw 
Blanquette de veau & riz (pc)	Poulet rôti	Filet de hoki meunière	Croque-Monsieur*	Raviolini ricotta et épinards (pc)
Carré de l'est	Frites	Haricots beurre	Salade composée 	
Crème dessert vanille	Vache qui rit	Compote de pommes	Petit suisse sucré	Tarte aux pommes
S/V : Blanquette de poisson	S/V : Poisson pané		Banane	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Madeleine	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Beurre et confiture	Barre chocolat
Fruit	Jus d'orange 	Fruit	Compote de pommes	Petit suisse aux fruits

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade coleslaw : chou blanc et carottes râpés à la mayonnaise
Salade composée : salade verte, tomates, oignons rouges

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

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