



Menus

des centres de loisirs



Semaine du 6 au 12 juillet 2020

	Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10
 Entrée 	Salade verte bio 	Pomme de terre à la ciboulette	Repas veggie* Pastèque	Cœur de palmier et tomate	Concombre bio à la crème
Plat 	Ravioli bolognaise et fromage râpé	Beignets de calamars / citron	Chili sin carne (au haché végétal)	Escalope de poulet sauce normande	Couscous de poisson
	/	Poêlée ratatouille	Riz	Haricots beurre persillés	Semoule
Laitage 	Kiri	Petit suisse aromatisé aux fruits	Fromage blanc bio 	Port salut	Emmental
Dessert 	Ananas au sirop	Fruit frais bio 	Palmier	Fruit frais	Fruit frais
Goûter 	Pain au chocolat Fruit frais	Pain Crème de gruyère Jus de pomme	Pain / beurre confiture Fruit frais	Quatre quart Lait nature	Baguette viennoise Pâte à tartiner 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



Un été pour tout changer !
 A chaque repas, du l'eau tu boiras

***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 13 au 19 juillet 2020

	Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
 Entrée 	Repas veggie* Crêpe au fromage	F	Salade verte	Lentilles vinaigrette	Carottes râpées bio à la coriandre
Plat 	Steak de soja tomate basilic	E	Lasagnes de saumon	Sauté d'agneau	Filet de hocky sauce matelote
	Petits pois	R	/	Gratin de Chou-fleur bio 	Pommes de terre vapeur
Laitage 	Camembert bio	I	Brebis crème	Yaourt aromatisé	Petit suisse
Dessert 	Fruit frais	E	Ananas au sirop	Fruit frais bio 	Glace à l'eau
Goûter 	Gaufre Yaourt à boire		Croissant Jus de raisin	Pain de mie (Pierrefitte : pain) Beurre/chocolat Lait nature	Pain / beurre Miel 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



Un été pour tout changer !
 Des fruits et légumes, tous les jours
 tu mangeras

***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 20 au 26 juillet 2020

	Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
 Entrée 	Taboulé à la menthe	<u>Repas veggie*</u> Radis râpé vinaigrette	Cervelas de volaille, cornichon et salade	Salade de tomate mozzarella au basilic	Melon
Plat 	Veau marengo	Omelette au fromage	Quenelles de brochet à la tomate	Poulet rôti aux herbes de Provence	Filet de cabillaud à la crème d'aneth
	Jeunes carottes bio 	Haricots verts extra-fins	Riz créole	Flan de courgettes bio 	Blé aux petits légumes
Laitage 	Morbier	Fromage blanc vanillé bio 	Brie	Gâteau de semoule	Babybel
Dessert 	Fruit frais	Galettes bretonnes	Fruit frais bio 	Coupelle de fruits au sirop	Mousse au chocolat
Goûter 	Brioche aux pépites de chocolat Yaourt à boire	Pain/beurre confiture Fruit frais	Chausson aux pommes Lait nature	Pain kiri Jus de pomme	Pain de campagne Pâte à tartiner 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



Un été pour tout changer !
Des publicités, tu te méfieras

***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 27 juillet au 2 août 2020

	Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31
 Entrée 	Salade iceberg	Betteraves bio en cubes persillées 	Rillettes de thon	<u>Repas veggie*</u> Pastèque	Concombre ciboulette
Plat 	Steak haché ketchup	Filet de colin meunière citron	Rôti de dinde	Spaghetti bolognaise végétale	Filet de hocky au citron
	Pommes sourires	Epinards à la crème	Haricots blanc à la tomate	/	Gratin de brocolis bio
Laitage 	Tomme des Pyrénées	Petit suisse aromatisé aux fruits	St Bricet	Yaourt nature	Coulommiers
Dessert 	Compote de pomme bio 	Fruit frais	Fruit frais bio 	Abricots secs	Tarte normande
Goûter 	Pain/beurre chocolat Fruit frais	Pain au chocolat Lait nature	Marbré chocolat Yaourt à boire	Pain de mie (Pierrefitte :pain) Crème de gruyère Jus d'orange	Pain/beurre confiture 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



Un été pour tout changer !
Après chaque repas, les dents tu te brosseras

***Repas Veggie :**

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