

Menu de l'accueil de loisirs

Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Sem 28	Rillettes de sardines	Tomates* <u>mimosa</u> *	Salade Mexicaine	Concombres -fromage blanc	Carottes*-céleri rémoulade*
08-juil au 12-juil.	Chili* con carne Riz* Créole <u>Fromage blanc</u> *	Fritattas* Salade verte* Smoothie*	<u>Joues de porc au cidre</u> * Jardinière de légumes Fruits* / fromage	Poulet chasseur <u>Pommes de terre</u> *paprika Crème cosmique*-granola	<u>Chipolatas</u> Ratatouille* <u>Yaourt</u> *
Sem 29	Salade Niçoise	Melon	Macédoine	Salade de tomates au surimi	Carottes râpées*
15-juil. au 19-juil.	Omelette* jambon-fromage Salade verte* Fruits*	Bœuf* carottes* Coquillettes* Crème Anglaise	Encornets à l'Armoricaine Carottes*-brocolis* Clafoutis* (maison)	Poulet basquaise 4 céréales* <u>Glace</u> *	Thon vinaigrette <u>Pommes de terre</u> * Crème chocolat
Sem 30	Betteraves au Gouda	Salade de maïs et salade verte*	Pastèque	<u>Rillettes de porc</u>	Concombre - tomates
22-juil au 26-juil.	Gnocci A la Milanaise Crème dessert Vanille	----- Emincé de dinde à la moutarde ----- Purée PDT*-Courgettes* ----- Eclair au chocolat	Couscous* Merguez Semoule* Fruits-Fromage	Steack hâché Petits pois Compote	Rougail saucisse Riz Thai* Gâteau au yaourt*
Sem 31	Carottes râpées*	Melon	Taboulé* surimi	Salade tomates-cervelas	Salade de crozet et brie
29-juil au 2-août	Sauté de veau Marengo Brocolis <u>Crème Chocolat</u> *	Jambon à l'os <u>Gratin Dauphinois</u> * <u>Yaourt</u> *	Ravioli*chèvre-basilic Fruits* / fromage	Emincé de dinde <u>Sauce tomate-balsamique</u> <u>Purée de courgettes</u> * ----- Ile flottante	Chili con carne 4 céréales* <u>Glace</u> *

Les menus sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons indépendantes de notre volonté (PDT=Pommes de terre)

(Bœuf: origine France, race à viande / * Produit issu de l'agriculture biologique / Pain Bio le mardi / Vinaigrette réalisée avec des produits issus de l'agriculture biologique / Pomme de terre locales Bio/ Œufs frais Bio (local)) Produits locaux en souligné

Menu de l'accueil de loisirs

Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Sem 32 05-août au 9-août	<u>Pâté de campagne</u> Sauté de porc Blé* / Sauce forestière Fruits*	Salade de maquereaux Emincé de dinde Petits pois-carottes* <u>Yaourt*</u>	Salade de tomates-surimi Sauté de veau-paprika Riz Pilaf* Panacotta chocolat	Pastèque Tajine de poulet Semoule de couscous* <u>Clafoutis* (maison)</u>	Radis Sandwich-Chips Compote
Sem 33 12-août au 16-août	Melon Rôti de porc Carottes à la crème Yaourt*	Tomates-concombre-Feta Thon vinaigrette <u>Pommes de terre*</u> Crème vanille*	Salade de riz au thon Omelette* jambon-fromage Salade verte* Fruits	Férialé	Salade de pâtes* Steack hâché Haricots verts Barre glacée
Sem 34 19-août au 23-août	Taboulé* Emincé de dinde Haricots blancs <u>Fromage blanc*</u> -coulis fruit	Salade tomates-mimosa* Lasagnes Fruits*	Salade d'été Rougail saucisse Boulgour* <u>Yaourt*</u>	<u>Pâté de campagne</u> Sauté de veau aux olives <u>Pommes de terre*</u> Smoothie*	Concombres- <u>fromage blanc*</u> <u>Chipolatas</u> Purée pommes de terre et céleri ----- Eclair au chocolat
Sem 35 26-août au 30-août	Rillettes de sardines ----- Jus de Pommes* Curry de légumes* Riz Thaï* <u>Yaourt*</u>	Melon Tartiflette Salade verte* Glace*	Tomates-surimi Rôti de porc Ratatouille* <u>Far Breton*</u>	Carottes râpées* Ragoutati Coquillettes* Fruits*	Salade d'été Hachis parmentier Salade verte* Crème cosmique-granola

Les menus sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons indépendantes de notre volonté

(Bœuf: origine France, race à viande / * Produit issu de l'agriculture biologique / Pain Bio le mardi / Vinaigrette réalisée avec des produits issus de l'agriculture biologique / Pomme de terre locales Bio/ Œufs frais Bio)