


MENU CENTRE DE LOISIRS

Du lundi 05 au vendredi 09 août 2024

lundi 5 août 2024

Chipolata  	OU	Chili de légumes
Coquillettes 	OU	Riz
Tome noire 	OU	Kiri 
Abricots	OU	Orange

Goûter : P'tit fourré cacao et purée pomme banane

mardi 6 août 2024

Pâté de campagne	OU	Salade de lentilles 
Pavé de hoki sauce crème aneth 	OU	Boulettes de pois chiches  
Poêlée provençale	OU	Haricots beurre  
Yaourt nature brassé au lait entier 	OU	Cantal 
Raisin	OU	Nectarine

Goûter : Boudoirs et purée de pommes

mercredi 7 août 2024

Tomate vinaigrette 	OU	Carottes râpées vinaigrette
Bœuf sauce forestière 	OU	Emincés végétal sauce tomate
Semoule 	OU	Purée de pommes de terre 
Yaourt aromatisé framboise au lait entier 	OU	Fromage blanc vanillé 

Goûter : Madeleines et purée pomme coing



jeudi 8 août 2024

Salade iceberg	OU	Céleri rémoulade 
Palette 1/2 sel de porc 	OU	Pané blé épinards emmental
Courgettes basilic *	OU	Petits pois  
Emmental 	OU	Coulommiers 
Eclair au chocolat	OU	Semoule au lait 

Goûter : Sablé de retz et purée pomme fraise

vendredi 9 août 2024

Pastèque	OU	Concombre à la crème
Filet de poulet sauce marengo 	OU	Omelette 
Haricots blancs tomates 	OU	Pommes de terre smiles
Yaourt au sucre de canne 	OU	Velouté fruit 

Goûter : Pain au chocolat 

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Origine
France



Pêche
durable
MSC



Eufs de France
Poules au sol



Appellation
d'Origine



Label
Rouge



Haute Valeur
Environnementale



Agriculture
biologique



Produit
de notre terroir

*

Plat se
consommant
chaud ou froid

MENU CENTRE DE LOISIRS

Du lundi 12 au vendredi 16 août 2024

lundi 12 août 2024

Taboulé 	OU	Piémontaise
Langue de bœuf sauce tomate 	OU	Chili de légumes
Haricots verts  	OU	Carottes  
Buchette au chèvre	OU	Chanteneige 
Liégeois chocolat 	OU	Crème dessert caramel 

Goûter : Madeleines et purée pomme coing

mardi 13 août 2024

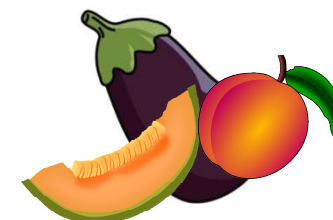
Carbonara	OU	Palet végétal sauce tomate
Torti 	OU	Riz
Emmental râpé 	OU	Kiri 
Pêche	OU	Banane 

Goûter : Sablé de retz et purée pomme banane

mercredi 14 août 2024


Melon	OU	Salade iceberg
Sauté de dinde sauce forestière 	OU	Quenelles natures sauce aurore
Flan de courgettes	OU	Jardinière de légumes
Camembert 	OU	Saint Nectaire 
Riz au lait 	OU	Crème dessert vanille 

Goûter : Petit fourré fraise et purée de pommes



vendredi 16 août 2024

Rillettes	OU	Feuilleté au fromage
Poisson pané 	OU	Dahl de lentilles 
Poêlée provençale	OU	Petit suisse nature 
Emmental 	OU	Prunes
Raisin	OU	

Goûter : Pain au chocolat 

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Origine
France



Pêche
durable
MSC



Œufs de France
Poules au sol



Appellation
d'Origine



Label
Rouge



Haute Valeur
Environnementale



Agriculture
biologique



Produit
de notre terroir

MENU CENTRE DE LOISIRS

Du lundi 19 au vendredi 23 août 2024

lundi 19 août 2024

Bœuf braisé 	OU	Fèves et brunoise
Torti 3 couleurs 	OU	Blé aux petits légumes 
Camembert 	OU	Fromage frais aux noix 
Abricots	OU	Orange

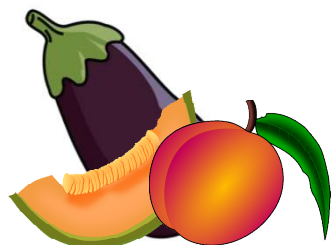
Goûter : Boudoirs et purée de poires

mardi 20 août 2024

Melon	OU	Concombre à la crème
Aiguillettes de volaille sauce normande 	OU	Lentilles 
Brocolis	OU	Carottes 
Saint Paulin 	OU	Rouy 
Mousse au chocolat 	OU	Crème dessert pistache 

Goûter : Sablé de retz et purée pomme banane

mercredi 21 août 2024



Quiche lorraine	OU	Feuilleté au fromage
Palette 1/2 sel de porc froide 	OU	Egréné végétal sauce tomate
Haricots blancs tomates	OU	Bouchons de pommes de terre
Yaourt au sucre de canne  	OU	Yaourt citron au lait entier 

Goûter : Petit fourré cacao et purée pomme coing



jeudi 22 août 2024

Tomate vinaigrette 	OU	Salade iceberg
Blanquette de dinde 	OU	Omelette 
Beignet de salsifis	OU	Epinars béchamel
Tome noire 	OU	Kiri 
Riz au lait 	OU	Tarte aux pommes

Goûter : Madeleines et purée pomme fraise

vendredi 23 août 2024

Pavé de hoki sauce dieppoise 	OU	Pois chiches et légumes à couscous
Riz safrané	OU	Semoule 
Saint Nectaire 	OU	Yaourt nature velouté 
Raisin	OU	Nectarine

Goûter : Pain au chocolat 

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



MENU CENTRE DE LOISIRS

Du lundi 26 au vendredi 30 août 2024

lundi 26 août 2024

Piémontaise	OU	Salade de lentilles 
Poisson meunière 	OU	Quenelles sauce aurore
Poêlée provençale	OU	Carottes  
Le carré 	OU	Yaourt nature 
Ananas au sirop	OU	Purée de pommes 

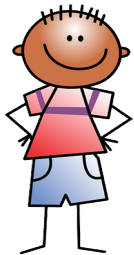
Goûter : Baguette tradition  et barre de chocolat








mardi 27 août 2024

Viande bovine à hachis 	OU	Palet végétal sauce tomate
Purée de pommes de terre 	OU	Riz
Camembert 	OU	Petit suisse nature 
Pêche	OU	Banane

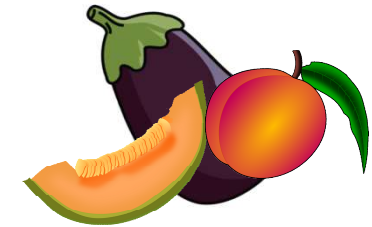
Goûter : Boudoirs et purée pomme fraise

mercredi 28 août 2024








Tomate vinaigrette 	OU	Salade iceberg
Rôti de bœuf et dosette de ketchup 	OU	Œufs durs à la béchamel 
Haricots beurre  	OU	Epinards béchamel
Tome noire 	OU	Fromage frais ail et fines herbes 
Raisin	OU	Abricots

Goûter : Spéculoos et purée de pommes



jeudi 29 août 2024

Emincés de volaille sauce normande 	OU	Chili de légumes
Coquillettes 	OU	Pommes de terre cubes sautées 
Cantal 	OU	Vache qui rit 
Purée pomme fraise	OU	Cocktail de fruits en pot

Goûter : Véritable petit beurre et purée de poires

vendredi 30 août 2024

Melon	OU	Carottes râpées vinaigrette
Jambon blanc	OU	Pané blé épinards emmental
Légumes cuisinés à la provençale 	OU	Petits pois 
Buchette au chèvre	OU	Emmental 
Eclair à la vanille	OU	Semoule au lait 

Goûter : Pain au chocolat 

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Origine
France



Pêche
durable
MSC



Œufs de France
Poules au sol



Appellation
d'Origine



Label
Rouge



Haute Valeur
Environnementale



Agriculture
biologique



Produit
de notre terroir



Plat se
consommant
chaud ou froid