

LE MENU DE LA SEMAINE

CENTRES DE LOISIRS

LUNDI 07/08/2023	MARDI 08/08/2023 MENU GREC	MERCREDI 09/08/2023	JEUDI 10/08/2023	VENDREDI 11/08/2023 Menu Végétarien
Falafels sauce blanche	Salade verte Bio vinaigrette et fêta AOP	Melon	Carottes HVE vinaigrette	Concombres Bio au basilic
Rôti de veau sauce échalotes	Assiette grecque	Nuggets de poulet sauce barbecue	Tajine de poisson aux olives	Gnocchis à la tomate
Légumes du soleil (Tomates, courgettes, aubergines, poivrons)	Frites	Riz Bio	Légumes à tajine et semoule Bio	Délice à l'emmental
Gouda Bio	Yaourt grec sur lit de fraise	Pont l'évêque AOP	Saint Paulin	Fruit de saison HVE
Compote de pommes Bio		Glace	Fruit de saison Bio	
Yaourt nature + sucre Fruit de saison Pain + pâte à tartiner	Lait nature Compote de pomme Fourré abricot	GOÛTERS Laitage Fruit de saison Pain + confiture		Lait chocolat Compote Pain + beurre
			Petit Suisse sucre Jus multivitamines Gaufre	

LÉGENDE

	Label Rouge		Agriculture Biologique Europe		Le Porc Français		Appellation d'origine Protégée		Pêche Responsable
	Recette du Chef		Viande Bovine Française		Plat végétarien		Haute Valeur Environnementale		Bleu Blanc Cœur
	Volaille Française		Indication Géographique Protégée		Œufs Plein air		CE2 Certification Environnementale de niveau 2		Région Ultrapériphérique

CENTRES DE LOISIRS

14/08/2023

au

18/08/2023

LUNDI

14/08/2023

MARDI

15/08/2023

MERCREDI Menu *Vegetarien*

16/08/2023

JEUDI

MENU AMÉRICAIN

17/08/2023

VENDREDI

18/08/2023

Pastèque	FERIE	Salade Bio vitaminée	Salade coleslaw	Rillettes de sardines et toast grillé
Filet de lieu sauce agrumes		Pané blé fromage épinards	Cheese burger Nuggets (Maternelles)	Escalope de veau haché sauce forestière
Mélange de légumes Bio et riz Bio		Gratin de courgettes Bio	Potatoes	Brocolis Bio
Tomme grise		Saint Nectaire AOP	Samos	Brie
Fruit de saison		Compote pomme saveur biscuitée	Sundae	Fruit de saison HVE
Célibié vanille Jus d'ananas Baguette viennoise		GOÛTERS Suisse aromatisé Fruit de saison Pompon cacao	Lait nature Fruit de saison Pain + bâtonnet chocolat	Laitage Jus de pomme Muffin aux pépites de chocolat

LÉGENDE

Label Rouge	Agriculture Biologique Europe	Le Porc Français	Appellation d'origine Protégée	Pêche Responsable
Recette du Chef	Viande Bovine Française	Plat végétarien	Haute Valeur Environnementale	Bleu Blanc Cœur
Volaille Française	Indication Géographique Protégée	Œufs Plein air	CE2 Certification Environnementale de niveau 2	Région Ultrapériphérique

LE MENU DE LA SEMAINE

CENTRES DE LOISIRS

21/08/2023

au

25/08/2023

LUNDI 21/08/2023	MARDI MENU ITALIE 22/08/2023	MERCREDI 23/08/2023	JEUDI 24/08/2023	VENDREDI Menu <i>Vegetarien</i> 25/08/2023
Betteraves Bio vinaigrette	Salade verte et toast au chèvre chaud et miel	Pastèque	Salade de pois chiche à la grecque <small>(Pois chiches, tomates, concombres, olives noires, fêta AOP)</small>	Œuf dur BBC mayonnaise
Saucisse de Francfort	Bolognaise + emmental râpé 	Filet de merlu sauce concombre coco	Sauté de veau marengo	Croc fromage
Céleri en purée	Tagliatelles	Riz Bio à l'indienne	Duo de courgettes jaunes et vertes	Carottes CE2 braisées et pommes sautées
Camembert Bio	Pana cotta au coulis de fruits exotiques	Tartare nature	Gouda Bio	Mimolette
Fruit de saison HVE		Liégeois vanille	Fruit de saison Bio	Glace
GOÛTERS				
Lait chocolat Purée de poire Madeleine	Suisse sucré Fruit de saison Pain + confiture	Laitage Fruit de saison Pain au lait	Fromage blanc aromatisé Jus d'ananas Pompom cacao	Lait nature Fruit de saison Pain + Bâtonnet chocolat

LÉGENDE

	Label Rouge		Agriculture Biologique Europe		Le Porc Français		Appellation d'origine Protégée		Pêche Responsable
	Recette du Chef		Viande Bovine Française		Plat végétarien		Haute Valeur Environnementale		Bleu Blanc Cœur
	Volaille Française		Indication Géographique Protégée		Œufs Plein air		CE2 Certification Environnementale de niveau 2		Région Ultrapériphérique

CENTRES DE LOISIRS

28/08/2023

au

01/09/2023

LUNDI 28/08/2023	MARDI 29/08/2023 MENU ESPAGNOL	MERCREDI 30/08/2023 Menu Végétarien	JEUDI 31/08/2023	VENDREDI 01/09/2023
Tarte au fromage	Melon jaune	Tomates basilic	Concombres Bio à la menthe	Salade de perles HVE mayonnaise
Chipolata	 Paëlla au poulet (Riz Bio)	Carbonara aux légumes (Carottes et champignons) et spaghetti Bio	Filet de poisson meunière sauce tartare	Rôti de veau sauce crémeuse
Haricots beurre CE2 aux oignons	 Petit Louis	Petit suisse fruité Bio	Mélange de légumes Bio et pommes de terre	Petits pois très-fins CE2 à la française
Carré Ligeuil	Petit Louis	Fruit de saison HVE	Fromage blanc sucré	Livarot AOP
Fruit de saison Bio	Mousse au chocolat	Fruit de saison HVE	Crème dessert vanille Bio	Salade de fruits de saison
GOÛTERS				
Suisse fruité Jus multifruits Chausson aux pommes	Fromage blanc aromatisé Fruit de saison Pain + confiture	Lait chocolat Compote Quatre-quarts	Yaourt nature + sucre Fruit de saison Biscuit fourré chocolat	Laitage Purée de pomme Pain + pâte à tartiner

LÉGENDE

 Label Rouge	 Agriculture Biologique Europe	 Le Porc Français	 Appellation d'origine Protégée	 Pêche Responsable
 Recette du Chef	 Viande Bovine Française	 Plat végétarien	 Haute Valeur Environnementale	 Bleu Blanc Cœur
 Volaille Française	 Indication Géographique Protégée	 Œufs Plein air	 CE2 Certification Environnementale de niveau 2	 Région Ultrapériphérique