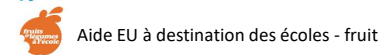
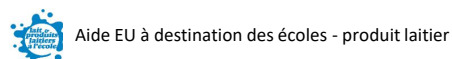
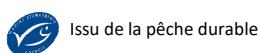
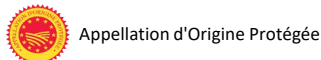
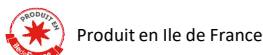
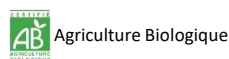


# Menus Centre de Loisirs du 7 au 31 Aout 2023

<p><b>lundi 07</b></p> <p>Menu végétarien</p> <p>Betteraves en salade</p> <p>Capellettis aux 5 fromages et Salade verte</p> <p>Cantal</p> <p>Compote de fruit</p> <p>Pain tradition</p>	<p><b>mardi 08</b></p> <p>Sauté de poulet</p> <p>Brocolis braisés</p> <p>Vaourt nature</p> <p>fruits au sirop</p> <p>Pain tradition</p>	<p><b>mercredi 09</b></p> <p>Menu végétarien</p> <p>Tomate ciboulette</p> <p>Couscous végétarien et Semoule</p> <p>Camembert</p> <p>Pêche</p> <p>Pain tradition</p>	<p><b>jeudi 10</b></p> <p>Blanc de dinde</p> <p>Salade de pâtes à la mimolette</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Kiwi</p> <p>Pain tradition</p>	<p><b>vendredi 11</b></p> <p>Melon</p> <p>Brandade de poisson</p> <p>Babybel</p> <p>Liégeois chocolat</p> <p>Pain tradition</p>
<p>Goûter Lait Fruit et Biscuits</p>	<p>Goûter Compote gourde Pain et Chocolat</p>	<p>Goûter Lait aromatisé Fruit et Barre de céréales</p>	<p>Goûter Jus de fruit Fruit et Croissant</p>	<p>Goûter Vaourt à boire Fruit et gâteau moelleux</p>
<p><b>lundi 14</b></p> <p>Carottes râpées</p> <p>Merguez</p> <p>Potatoes et Ketchup</p> <p>Compote de fruit</p> <p>Pain tradition</p>	<p><b>mardi 15</b></p> <p>Assomption</p> <p>Férié</p>	<p><b>mercredi 16</b></p> <p>Salade de Tomate</p> <p>Emincé de bœuf aux poivrons</p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Pain tradition</p>	<p><b>jeudi 17</b></p> <p>Menu végétarien</p> <p>Concombre</p> <p>Tortilla de pomme de terre et Haricots verts</p> <p>Kiri chèvre</p> <p>Pastèque</p> <p>Pain tradition</p>	<p><b>vendredi 18</b></p> <p>Colin pané</p> <p>Duo de courgettes</p> <p>Tarte aux pommes</p> <p>Nectarine</p> <p>Pain tradition</p>
<p>Goûter Jus de fruit Fruit et Caké</p>	<p>Goûter</p>	<p>Goûter Compote gourde Fruit et Gâteaux moelleux</p>	<p>Goûter Vaourt à boire Pain et Barre de chocolat</p>	<p>Goûter Lait aromatisé Fruit et Chausson aux pommes</p>
<p><b>lundi 21</b></p> <p>Menu végétarien</p> <p>Carottes râpées</p> <p>Tarte au poireaux et Salade verte</p> <p>Babybel</p> <p>Compote de fruit</p> <p>Pain tradition</p>	<p><b>mardi 22</b></p> <p>Bolognaise de thon</p> <p>Tagliatelles</p> <p>Camembert</p> <p>Abricots</p> <p>Pain tradition</p>	<p><b>mercredi 23</b></p> <p>Menu végétarien</p> <p>Melon</p> <p>Omelette au fromage Blé et Ratatouille</p> <p>Carré frais</p> <p>Eclair au chocolat</p> <p>Pain tradition</p>	<p><b>jeudi 24</b></p> <p>Cœuf dur mayonnaise</p> <p>Rôti de veau au jus</p> <p>Petits pois Carottes</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Pain tradition</p>	<p><b>vendredi 25</b></p> <p>Concombre ciboulette</p> <p>Cabillaud à la provençale</p> <p>Riz</p> <p>Vaourt nature</p> <p>Pain tradition</p>
<p>Goûter Vaourt à boire Fruit et Pain au chocolat</p>	<p>Goûter Lait aromatisé Fruit et Barre de céréales</p>	<p>Goûter Jus de fruit Fruit et Gâteau moelleux</p>	<p>Goûter Lait Pain et Confiture</p>	<p>Goûter Vaourt à boire Fruit et Biscuits</p>
<p><b>lundi 28</b></p> <p>Cuisse de poulet rôti</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Raisins</p> <p>Pain tradition</p>	<p><b>mardi 29</b></p> <p>Menu végétarien</p> <p>Tomate basilic</p> <p>Tajine de légumes et Boulgour</p> <p>Croc lait</p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p>Pain tradition</p>	<p><b>mercredi 30</b></p> <p>Emincé de bœuf au jus</p> <p>Haricots verts</p> <p>Mimolette</p> <p>Pastèque</p> <p>Pain tradition</p>	<p><b>jeudi 31</b></p> <p>Menu végétarien</p> <p>Concombre</p> <p>Lazagne du soleil</p> <p>Salade verte</p> <p>Babybel</p> <p>Nectarine</p> <p>Pain tradition</p>	
<p>Goûter Lait aromatisé Fruit et Pain d'épices</p>	<p>Goûter Compote gourde Fruit et Gâteau moelleux</p>	<p>Goûter Lait Pain et Confiture</p>	<p>Goûter Jus de fruit Fruit et Biscuits</p>	



**Bœuf, veau, volaille et porc : nés, élevés et abattus en France.**

**Agneau : né, élevé et abattu en UE**

Le repas est complété par du pain à base de farine produites en Ile de France. Un plat de substitution est proposé aux enfants qui ne consomment pas de porc. Les plats proposés sont élaborés par nos chefs selon le principe d'une cuisine traditionnelle. Aussi, les 14 allergènes définis dans la réglementation européennes sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations. Par conséquent, en cas d'allergie alimentaire, un PAI doit être mis en place. Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou de tout autre imprévu.