

Menus Centre de Loisirs du 8 juillet au 2 août 2024

lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
	Menu végétarien Betteraves Raviolis aux légumes et fromage râpé Emmental Crème dessert au chocolat Pain tradition	Salade de riz au maïs Cuisse de poulet rôti au jus Petits pois et carottes Yaourt aux fruits Pain tradition	Menu végétarien Lentilles échalotes Gratin d'épinards et de pommes de terre à la feta Kiri Nectarine Pain tradition	Melon Brandade de poisson Babybel Compote de fruits Pain tradition
	Goûter Pain au lait Lait aromatisé, Banane	Goûter Baguette et fromage fondu Jus de fruit	Goûter Quatre quart, Lait Compote gourde	Goûter Baguette et confiture Yaourt à boire
lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
Tomates Boulettes de bœuf aux épices douces Blé et petits légumes Petit suisse aromatisé Pain tradition	Menu végétarien Œuf dur mayonnaise Riz et ratatouille aux lentilles Comté Banane Pain tradition	Carottes râpées Couscous d'agneau Semoule et Légumes couscous Fromage blanc et miel Pain tradition	Menu végétarien Pois chiches persillés Penne Bolognaise végétale Mimolette Pêche Pain tradition	Pastèque Filet de cabillaud Pommes de terre vapeur Crème dessert caramel Pain tradition
Goûter Baguette et fromage fondu Jus de fruit	Goûter Baguette et barre de chocolat Nectarine	Goûter Madeines, Pomme Compote gourde	Goûter Baguette viennoise Lait aromatisé, Abricot	Goûter Quatre-quart, Yaourt à boire Jus de fruit
lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26
Menu végétarien Concombres Capelliti Sauce tomate Petit suisse Compote de fruits Pain tradition	Chipolatas de volaille Lentilles aux carottes Edam Nectarine Pain tradition	Menu végétarien Melon Chili sin carne Riz Fromage blanc et confiture Pain tradition	Tomates Sauté de veau au jus Julienne de légumes et pommes de terre Abricots Pain tradition	Pique-nique Sandwich au thon Pommes chips Babybel Pomme
Goûter Pain et miel Yaourt à boire, Pomme	Goûter Brioche Lait aromatisé, Banane	Goûter Barre bretonne Pêche, Jus de fruit	Goûter Baguette et fromage fondu Jus de fruit	Gaufrettes, Yaourt à boire Compote gourde
lundi 29	mardi 30	mercredi 31	jeudi 01	vendredi 02
Escalope de poulet au jus Céréales gourmandes Carré de l'Est Pêche Pain tradition	Menu végétarien Pané au fromage Haricots verts et échalotes Fromage blanc Tarte aux pommes Pain tradition	Emincé de bœuf Coquillettes et ratatouille Saint-Paulin Banane Pain tradition	Menu végétarien Salade verte Pizza aux fromages Yaourt nature Compote de fruits Pain tradition	Repas froid Tomates cerises Salade de riz niçoise Pommes chips Fromage fondu Compote gourde Pain tradition
Goûter Croissant Lait aromatisé, Pomme	Goûter Baguette et pâte à tartiner Nectarine	Goûter Baguette et Babybel Jus de fruit	Goûter Barre céréales Banane, Jus de fruit	Goûter Baguette et miel Yaourt à boire, Jus de fruit



Agriculture Biologique



Label Rouge



Issu de la pêche durable



Aide EU à destination des écoles
Produit laitier



Produit en Ile de France



Appellation d'Origine Protégée



Elaboré par nos chefs dans nos cuisines de production



Aide EU à destination des écoles
Fruit

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. Les 14 allergènes définis dans la réglementation européenne 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.