

Menus Centre de Loisirs du 5 au 30 Aout 2024

lundi 05	mardi 06	mercredi 07	jeudi 08	vendredi 09
Menu végétarien Betteraves Capellettis au fromage sauce crème Petit suisse Compote de fruits Pain tradition Goûter Pain au lait Lait aromatisé, Fruit	Emincé de veau Carottes et petits pois Yaourt aromatisé Pastèque Pain tradition Goûter Baguette et fromage fondu Jus de fruit	Menu végétarien Légumes couscous et boulettes végétales Semoule Edam Pêche Pain tradition Goûter Barre bretonne Yaourt à boire, Fruit	Repas froid Blanc de dinde Salade de pâtes, tomates et dés de mimolette Fromage blanc aromatisé Abricots Pain tradition Goûter Baguette et barre de chocolat Compote gourde	Melon Brandade de poisson Babybel Liégeois vanille Pain tradition Goûter Cake Lait aromatisé, Fruit
lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
Menu végétarien Tortilla de pomme de terre Haricots verts Kiri Banane Pain tradition Goûter Baguette et Babybel Jus de fruit	Tomates Cuisse de poulet au jus Riz Petit suisse aromatisé Pain tradition Goûter Pain au chocolat Lait, Compote gourde	Concombres Sauté d'agneau aux petits légumes Coquillettes Fromage blanc Pain tradition Goûter Baguette et confiture Fruit	Assomption	Repas froid Tomates cerises Salade de pommes de terre au thon Fromage fondu Mousse au chocolat Pain tradition Goûter Madeleines Yaourt à boire, Fruit
lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23
Menu végétarien Melon Raviolis gratinés aux légumes Mimolette Compote de fruits Pain tradition Goûter Baguette et miel Fruit	Sauté de poulet aux champignons Printanière de légumes Camembert Nectarine Pain tradition Goûter Gâteau moelleux chocolat Yaourt à boire, Fruit	Menu végétarien Chili sin carne Riz Carré fondu Banane Pain tradition Goûter Baguette viennoise Lait aromatisé, Compote gourde	Emincé de bœuf au jus Lentilles et carottes Petit suisse aromatisé Pastèque Pain tradition Goûter Baguette et fromage fondu Jus de fruit	Tomates Cabillaud à la provençale Purée de pommes de terre Yaourt nature Pain tradition Goûter Barre céréales Yaourt à boire, Fruit
lundi 26	mardi 27	mercredi 28	Jeudi 29	vendredi 30
Menu végétarien Omelette au fromage Blé et ratatouille Croc'lait Melon Pain tradition Goûter Quatre-quart Lait aromatisé, Fruit	Boulettes de bœuf à la tomate Haricots verts Edam Tarte aux pommes Pain tradition Goûter Baguette et pâte à tartiner Yaourt à boire	Menu végétarien Concombres Lasagnes ricotta épinards Babybel Crème dessert chocolat Pain tradition Goûter Cake Lait, Compote gourde	Emincé de dinde au jus Carottes et riz Emmental Pêche Pain tradition Goûter Chausson aux pommes Yaourt à boire, 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

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

Agneau : né, élevé et abattu en UE

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.