

Menus Centres de Loisirs du 21 Juillet au 1er Août



Lundi 21/07
VÉGÉTARIEN
Melon
Tarte aux fromages
Brocolis
Compote de fruits
Pain tradition

Mardi 22/07
Emincé de poulet à la moutarde
Pâtes
Brie
Fruit de saison
Pain tradition

Mercredi 23/07
VÉGÉTARIEN
Crêpe au fromage
Omelette
Haricots verts
Mousse au chocolat
Pain tradition

Jeudi 24/07
REPAS FROID
Rôti de veau mayonnaise ou œuf dur mayonnaise
Salade de pommes de terre Tomate, maïs
Babybel
Pastèque
Pain tradition

Vendredi 25/07
Carottes râpées
Filet de colin à la provençale
Riz basmati
Petit suisse aux fruits
Pain tradition

GOÛTER
 MADELEINE AUX PÉPITES
 LAIT AROMATISÉ, COMPOTE

GOÛTER
 MINI QUATRE QUART
 YAOURT À BOIRE, JUS DE FRUIT

GOÛTER
 BARRE DE CÉRÉALES
 LAIT NATURE, FRUIT

GOÛTER
 BAGUETTE ET CHOCOLAT
 LAIT AROMATISÉ, COMPOTE

GOÛTER
 BARRE BRETONNE
 YAOURT À BOIRE, FRUIT

Lundi 28/07
Escalope de dinde viennoise ou crousti'fromage
Carottes et petits pois
Carré de l'est
Fruit de saison
Pain tradition

Mardi 29/07
VÉGÉTARIEN
Concombres
Tortilla de pomme de terre
Brocolis
Petit suisse aux fruits
Pain tradition

Mercredi 30/07
Rôti de bœuf (froid)
Pommes de terre sautées Haricots verts
Saint-Paulin
Pastèque
Pain tradition

Jeudi 31/07
VÉGÉTARIEN
Salade verte
Lasagnes Ricotta épinards
Fromage fondu
Fruit de saison
Pain tradition

Vendredi 01/08
Tomates
Brandade de poisson
Yaourt nature
Moelleux au chocolat
Pain tradition

GOÛTER
 BARRE DE CÉRÉALES
 YAOURT A BOIRE, JUS DE FRUIT

GOÛTER
 BAGUETTE ET FROMAGE
 FRUIT

GOÛTER
 VIENNOISE AU CHOCOLAT
 LAIT NATURE ET JUS DE FRUIT

GOÛTER
 BAGUETTE ET PATE A TARTINER
 YAOURT À BOIRE

GOÛTER
 BARRE BRETONNE
 YAOURT À BOIRE, FRUIT

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.
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.