











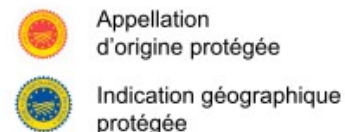




Mercredi 03	Mercredi 10	Mercredi 17	Mercredi 24	Mercredi 31
Carottes râpées  <i>vinaigrette</i>	Bruschetta tomate / fromage	Pâté de campagne/ <i>cornichon</i>	Concombre en cubes  bulgare	Taboulé au quinoa
Chipolatas grillées	Rôti de bœuf sauce bercy	<u>Brandade de colin*</u> 	Emincé de dinde  sauce crème	Boudin blanc
Lentilles vertes 	Purée de courgette (courgettes  )	Salade verte	Boullghour 	Purée de carotte (carotte  )
Edam 	Fourme d'Ambert 	Gouda 	Fromage fondu	St Paulin 
Purée pomme pêche 	Liégeois vanille nappé caramel	Fraises	Milk shake aux fruits rouges	Ananas frais












Pour des raisons d'approvisionnement, notre prestataire se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.


Notre prestataire vous informe que toutes les viandes sont d'origine France (né, élevé et abattu en France).

Le bilan des allergènes est consultable auprès du responsable de l'accueil de loisirs. En cas de connaissances avérées d'allergies ou d'intolérance, il est nécessaire d'établir un projet d'accueil individualisé en se rapprochant du médecin scolaire.



Mercredi 07	Mercredi 14	Mercredi 21	Mercredi 28	Mercredi 05/07
<b>Journée intergénération</b>				
<b>Pique-nique</b>				
Taboulé (semoule  )	Guacamole au fromage blanc/ chips de maïs	Rillettes de thon mayonnaise	Céleri râpé  rémoulade	Radis/  beurre
Sandwich au thon	Thon sauce armoricaine	Paleron de bœuf sauce barbecue	Jambon grillé	Bouchées à la volaille (Rôti de dinde  )
Chips (en sachet)	Semoule 	Haricots plats	Haricots blancs 	Haricots verts 
Fromage frais	Edam 	Mimolette	Yaourt sucré 	Délice fondu chèvre
Fruit	Nectarine	Tarte rhubarbe fraise	Purée pomme banane 	Glace Vanille fraise




 Produit issu de l'agriculture biologique

 **Produit de la mer durable**

 label rouge

 **Préparé en cuisine**

 Appellation d'origine protégée

 Indication géographique protégée

Pour des raisons d'approvisionnement, notre prestataire se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Notre prestataire vous informe que toutes les viandes sont d'origine France (né, élevé et abattu en France).

Le bilan des allergènes est consultable auprès du responsable de l'accueil de loisirs. En cas de connaissances avérées d'allergies ou d'intolérance, il est nécessaire d'établir un projet d'accueil individualisé en se rapprochant du médecin scolaire.