



Lundi 06	Mardi 07	Mercredi 08	Jeudi 09	Vendredi 10
Melon 	Céleri rémoulade 	Radis / beurre 	Salade de betteraves  	Menu végétarien Taboulé
Viande bolognaise 	Assiette anglaise (rôti de porc, rosette, jambon)	Cabillaud sauce citron 	Blanquette de dinde 	Tarte aux 3 fromages
Farfalles	Pommes rissolées	Purée de carottes	Riz créole	Epinards béchamel
Edam	Flan vanille	Camembert portion	Yaourt sucré 	Fromage fondu
Mousse au chocolat	Nectarine 	Compote pomme fraise	Abricots 	Glace Cône vanille



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Poisson frais



Viande bovine de race bouchère



Volaille label rouge



Dessert du chef

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 de boeuf 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.



Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
Rillettes de thon		Carottes râpées vinaigrette	Salade de tomates	Pastèque
Poulet rôti		Gratin de poisson	Couscous d'agneau / merguez	Steak haché de bœuf
Haricots verts		Julienne de légumes	Semoule	Haricots blancs
Tomme blanche		Brie à la coupe	Fromage frais à tartiner	Yaourt aromatisé vanille
Banane		Eclair chocolat	Crème caramel	Compote de pomme



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture
biologique



Poisson frais



Viande bovine de race bouchère



Volaille label rouge









Dessert du chef

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 de boeuf 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.



Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
				Menu végétarien
Radis / beurre 	Mousse de foie cornichon	Macédoine à la russe	Salade de pâtes perles (Perles tomates maïs)	Céleri sauce cocktail
Gésiers de volaille sauce échalote	Escalope de dinde au jus 	Hachis parmentier 	Lieu sauce nantaise 	Omelette au fromage
Poêlée de céréales	Petits pois / carottes	Salade verte	Epinards béchamel	Ratatouille
St Paulin	Fromage frais à tartiner	Chèvre mélange à la coupe	Yaourt aromatisé framboise 	Gouda
Compote pomme cassis	Pêche 	Glace Petit pot vanille chocolat	Banane	Beignet à la pomme



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Poisson frais



Viande bovine de race boûche














Volaille label rouge



Dessert du chef

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 de boeuf 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.



Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31
	Menu végétarien			
Taboulé	 Pastèque	 Salade Coleslaw  <i>(carottes, chou blanc, raisins)</i>	Betteraves au maïs 	 Salade de tomates 
Saucisse de Toulouse	Boulettes de soja sauce tomate	Sauté de dinde à l'ancienne 	Steak haché de bœuf 	Hoki sauce crevettes
Courgettes au gratin	Salsifis persillés / carottes	Pâtes « Tortis »	Purée St Germain	Riz aux petits légumes
Fromage frais à tartiner	Crème anglaise en barquette	Yaourt sucré 	Mimolette	Brie à la coupe
Abricots 	Muffin aux pépites de chocolat	Compote Pomme ananas	Prunes 	Flan vanille nappé au caramel



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Poisson frais



Viande bovine de race bouchère











Volaille label rouge

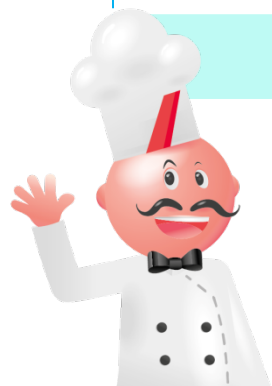


Dessert du chef

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 de boeuf 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.



Lundi 03	Mardi 04	Mercredi 05	Jeudi 06	Vendredi 07
Melon 	Macédoine à la russe	Menu végétarien		Concombre à la crème  
Saucisse de volaille	Rôti de bœuf au jus 	Salade de pâtes folles (coquillettes radis tomates carottes)	Cordon bleu	Saumon sauce armoricaine 
Lentilles	Pommes noisettes	*****	Gratin de choux fleurs	Julienne de légumes / Boulghour
St Nectaire	Fromage frais à tartiner	Camembert portion	Fromage blanc sucré 	Emmental
Compote poire	Nectarine 	Tarte aux pommes	Pêche 	Glace Cône vanille chocolat



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Poisson frais



Viande bovine de race bouchère

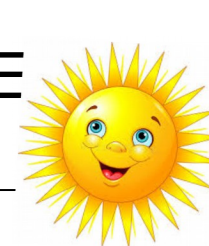




Volaille label rouge



Dessert du chef

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 de boeuf 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.



Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
			<i>Menu végétarien</i>	
Salade de betteraves  	Pastèque 	Salade de riz	Salade de pommes de terre, œuf ciboulette	Céleri au surimi
Bœuf mode 	Filet de colin sauce nantaise	Rôti de porc au jus	Galette de blé noir aux courgettes provençales	Gésiers de volaille sauce portugaise
Coquillettes	Purée de haricots verts	Duo carottes brocolis	Salade verte	Semoule
Brie à la coupe	Tomme noire	Yaourt sucré 	Carré de l'Est	Fromage fondu
Abricots 	Crème au chocolat	Fraises 	Prunes 	Compote pomme vanille



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Poisson frais



Viande bovine de race bouchère












Volaille label rouge

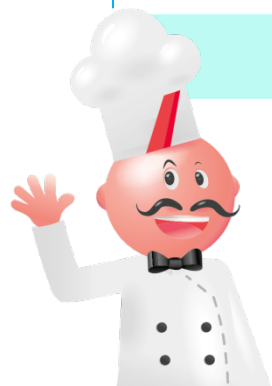


Dessert du chef

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 de boeuf 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.



Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
		Menu végétarien		
Salade de tomates vinaigrette  	Pâté de volaille cornichon	Concombre bulgare  	Salade mêlée, maïs, surimi	 Carottes râpées 
Jambon de dinde au jus 	Omelette nature	<u>Gratin de pâtes aux légumes</u>	Steak haché de bœuf sauce barbecue 	Colin meunière 
Pommes « Cowboys »	Piperade Salade verte	*****	Boulghour	Haricots verts persillés
Coulommiers	Fromage frais à tartiner	Chèvre mélange	Yaourt aromatisé vanille 	Emmenthal
Glace à l'eau	Nectarine 	Compote de pomme	Kiwi	Flan pâtissier



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Poisson frais



Viande bovine de race bouchère



Volaille label rouge







Dessert du chef

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 de boeuf 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.



Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
Menu végétarien				
Macédoine de légumes	Radis / beurre 	Salade de choux fleurs vinaigrette	Melon 	Salade de riz aux petits légumes
Galette de boulghour haricots rouges	Jambon grillé	<u>Pizza à la bolognaise</u> 	Emincé de dinde sauce normande 	Filet de Hoki sauce citron
Côtes de bettes au gratin	Haricots blancs à la tomate	Salade verte	Purée de pomme de terre	Epinards béchamel
Yaourt nature sucré 	Camembert portion	St Paulin	Fromage fondu	Flan vanille
Abricots 	Cubes de fruits au sirop	Prunes 	Mousse au chocolat	Donut's



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Poisson frais



Viande bovine de race bouchère



Volaille label rouge



Dessert du chef

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 de boeuf 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.



Lundi 31	Mardi 01	Mercredi 02	Jeudi 03	Vendredi 04
Menu froid				
Concombre à la crème 				
Rôti de dinde froid Ketchup 				
Chips				
Tomme blanche				
Compote pomme fraise				



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Poisson frais



Viande bovine de race bouchère



Volaille label rouge



Dessert du chef

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 de boeuf 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.