

MENUS CENTRES DE LOISIRS D'ÉTÉ DU 8 AU 12 JUILLET 2019

lundi 8 juillet 2019	mardi 9 juillet 2019	mercredi 10 juillet 2019	jeudi 11 juillet 2019	vendredi 12 juillet 2019
Tomates à la vinaigrette 	Concombres à la vinaigrette 	Pastèque 	Macédoine vinaigrette	Melon 
Paëlla végétarienne (riz) 	Dos de colin à la sauce tomate  Pommes vapeur persillées 	Paupiette de veau à la crème	Sauté de poulet sauce crème et champignons 	Tajine de dinde aux abricots 
Fromage frais ail et fines herbes	Petit suisse aux fruits	Haricots verts persillés 	Courgettes persillées 	Semoule 
Compote de pomme 	Fruit de saison	Camembert	Fromage blanc vanille	Port-Salut
Grande madeleine	Baguette aux fruits secs 	Gaufre poudrée	Baguette viennoise aux pépites de chocolat 	Muffin aux pépites de chocolat
<i>Goûter</i> Fruit de saison	<i>Goûter</i> Compote pomme fraise	<i>Goûter</i> Fruit de saison 	<i>Goûter</i> Compote de poire	<i>Goûter</i> Fruit de saison 

lundi 15 juillet 2019	mardi 16 juillet 2019	mercredi 17 juillet 2019	jeudi 18 juillet 2019	vendredi 19 juillet 2019
Salade de maïs 	Concombres Bulgare 	 Tomates au basilic 	Taboulé (semoule )	
Cordon bleu de dinde	Sauté de bœuf 	Salade de pommes de terre, tomates, maïs, œufs durs 	Cuisse de poulet rôti aux herbes 	Filet de poisson meunière
Epinards 	Courgettes persillées	Tomme grise	Riz 	Jardinière de légumes
Saint Môret	Yaourt nature 	Fruit de saison 	Coulommiers	Fromage blanc nature
Fruit de saison 	Fruit de saison	Baguette viennoise aux pépites de chocolat 	Fruit de saison 	Compote de pomme 
<i>Goûter</i> Brioche aux pépites de chocolat	<i>Goûter</i> Tartelette aux fruits	<i>Goûter</i> Compote pomme banane	<i>Goûter</i> Pain au lait	<i>Goûter</i> Pain d'épice
<i>Goûter</i> Compote pomme abricot	<i>Goûter</i> Fruit de saison		<i>Goûter</i> Barre de chocolat	<i>Goûter</i> Fruit de saison
			<i>Goûter</i> Fruit de saison 	

 Le pain accompagnant les repas et celui du goûter ainsi que les produits signalés sont issus de l'agriculture biologique.

 Ce label est une certification attestant que la pêche s'inscrit dans un principe de respect de la pêche durable.

 La viande de boeuf est d'origine France. La viande de veau est d'origine France/Allemagne/Pays-Bas.

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants : céréale contenant du gluten, crustacé, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusque.

Ces menus sont validés par une commission des menus. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.



Menu végétarien



Volaille Label Rouge

