

# MENUS CENTRES DE LOISIRS D'ÉTÉ DU 19 AU 29 AOÛT 2019

lundi 19 août 2019	mardi 20 août 2019	mercredi 21 août 2019	jeudi 22 août 2019	vendredi 23 août 2019
Concombres à la menthe  Sauté de veau marengo Carottes persillées  Yaourt saveur noix de coco Fruit de saison 	Pastèque  Jambon de dinde Coquillettes  Fromage frais ail et fines herbes Flan vanille nappé caramel	Salade verte  Pommes de terre, mozzarella, champignons  Fromage blanc nature  Fruit de saison	Salade de maïs  Sauté de bœuf aux olives  Haricots verts persillés  Brie  Crème dessert chocolat	Salade estivale (œufs durs, tomates, petits pois, maïs) Babybel Fruit de saison 
Grande madeleine Fruit de saison <i>Goûter</i>	Baguette aux fruits secs  Compote pomme fraise <i>Goûter</i>	Gaufre poudrée Fruit de saison  <i>Goûter</i>	Baguette viennoise aux pépites de chocolat  Compote de poire <i>Goûter</i>	Muffin aux pépites de chocolat Fruit de saison  <i>Goûter</i>

lundi 26 août 2019	mardi 27 août 2019	mercredi 28 août 2019	jeudi 29 août 2019	vendredi 30 août 2019
Tomates vinaigrette  Saucisses de volaille Petits pois aux oignons Petit suisse nature Fruit de saison 	Œufs durs vinaigrette  Couscous de légumes  Yaourt saveur citron  Fruit de saison 	Melon  Cabillaud sauce ciboulette  Riz  Saint Paulin Compote de poire	Concombres Bulgare  Sauté de veau en goulasch Courgettes persillées  Bûche de chèvre Liégeois au chocolat	Centres de loisirs fermés
Brioche aux pépites de chocolat Compote pomme abricot <i>Goûter</i>	Tartelette aux fruits Fruit de saison <i>Goûter</i>	Baguette viennoise aux pépites de chocolat  Compote pomme banane <i>Goûter</i>	Pain au lait Barre de chocolat Fruit de saison  <i>Goûter</i>	

 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 bœuf 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

