

# Menus du 5 au 9 août 2024

## Accueils de loisirs

**Lundi 5**

**Mardi 6**

**Mercredi 7**

**Jeudi 8**

**Vendredi 9**



Tomates vinaigrette



Tajine de légumes



Saucisse de volaille



Carotte râpées vinaigrette



Salade de riz



Filet de hoki sauce nantua



Semoule semi-complète



Pommes de terre rissolées et ketchup



Gigot d'agneau froid

Tarte aux légumes et emmental



Riz créole  
Gratin de chou-fleur



Petit-suisse nature sucré



Mimolette

Salade de pâtes



Salade verte

Camembert

Abricots



Nectarine



Saint Paulin

Compote pomme



Crème dessert chocolat



Bâtonnet de glace

**Bon appétit !**



Baguette  
Beurre  
Jus de pomme-poire



Biscuit  
Compote

Pain de campagne  
Barre de chocolat  
Laitage



Biscuit  
Fruit de saison



Pain au chocolat  
Lait



Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement ou la production. Dans le cadre du règlement CE n° 1169/2011, nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, soja, poissons, lait, sulfites, graines de sésame, lupin, arachides et mollusques .

# Menus du 12 au 16 août 2024

## Accueils de loisirs

**Lundi 12**

**Déjeuner**

Pastèque  
Sauté de bœuf  
sauce tomate  
Petits pois au jus  
Yaourt à la cerise



**Mardi 13**

Concombres  
vinaigrette  
Rôti de dinde froid  
Taboulé  
Carré bio  
Compote



**Mercredi 14**



Chili sin carne  
Riz créole  
Petit fromage moussoux  
Paris-Brest



**Jeudi 15**

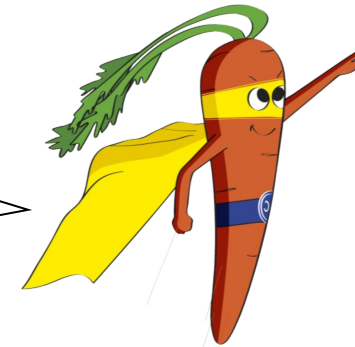
Férié

**Vendredi 16**

Betteraves mimosa  
Filet de saumon  
à la crème  
Pommes de terre  
Haricots verts vapeur  
Fromage blanc fermier  
nature sucré  
Prune



**Bon appétit !**



**Goûter**

Pain de campagne  
Fromage  
Compote



Pain au lait  
Barre de chocolat  
Lait



Baguette  
Beurre  
Fruit de saison



Biscuit  
Jus de pomme



Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement ou la production. Dans le cadre du règlement CE n° 1169/2011, nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, soja, poissons, lait, sulfites, graines de sésame, lupin, arachides et mollusques .

# Menus du 19 au 23 août 2024

## Accueils de loisirs

**Lundi 19**



**Mardi 20**

**Mercredi 21**

**Jeudi 22**

**Vendredi 23**

Omelette nature

Frites et ketchup

Emmental

Assiette de fruits

(Abricot, Ananas, Banane, Nectarine)

Salade verte et maïs

Filet de cabillaud  
à la crème

Purée de courgettes

Bûchette de chèvre

Raisin

Tomates  
mozzarella

Sauté de veau  
aux champignons

Riz créole  
Carottes braisées

Crème dessert  
chocolat

Poêlée de  
légumineuses

Tortis semi-  
complètes

Yaourt fermier  
nature sucré

Abricots

Melon

Jambon  
Jambon de dinde

Salade de riz

Brie

Bâtonnet de glace

**Bon appétit !**



Biscuit  
Laitage

Baguette  
Confiture  
Jus d'orange

Brioche  
Lait

Pain de campagne  
Fromage  
Compote

Biscuit  
Laitage

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement ou la production. Dans le cadre du règlement CE n° 1169/2011, nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, soja, poissons, lait, sulfites, graines de sésame, lupin, arachides et mollusques .

# Menus du 26 au 30 août 2024

## Accueils de loisirs

**Lundi 26**

Concombres  
vinaigrette

Sauté de poulet  
à la provençale

Quinoa  
Duo de poivrons et  
aubergines

Petit-suisse nature  
sucré

Compote pomme-banane

**Mardi 27**

Pastèque et melon

Assiette de viandes froides

Salade piémontaise

Plateau de fromage

Cône glacé

**Mercredi 28**



**Jeudi 29**

**Vendredi 30**



**Bon appétit !**



Baguette  
Fromage  
Fruit de saison

Cookies  
Jus de pomme-  
poire

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement ou la production. Dans le cadre du règlement CE n° 1169/2011, nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, soja, poissons, lait, sulfites, graines de sésame, lupin, arachides et mollusques .