

Menus du 8 au 12 juillet 2024

Accueil de loisirs

Lundi 8

Mardi 9



Mercredi 10



Jeudi 11

Vendredi 12



Déjeuner

Macédoine mayonnaise

Lasagnes de poisson
aux épinards



Cœur de laitue
vinaigrette



Fromage blanc fermier
sucré



Fruit

Melon

Cake à la grecque
(aubergines, féta, parmesan)

Purée de
courgettes



Camembert



Yaourt à la vanille



Pastèque

Spaghetti
Bolognaise végétarienne
(haricots rouges, carottes,
oignons, tomates)



Saint-bray



Purée de pomme



Bâtonnets de
concombre et houmous



Tajine de poisson
au citron confit



Pommes vapeur



Tome



Fruit

Tomate vinaigrette



Œuf dur mayonnaise



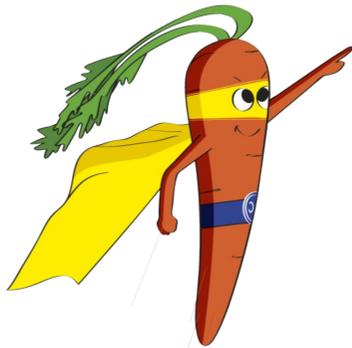
Salade de riz, maïs
et tomates



Emmental



Flan aux abricots



Bon appétit !

Goûter

Quatre-quarts au
chocolat
Lait



Pain aux céréales
Fromage
Jus de pommes



Yaourt nature sucré
Banane



Gâteau au yaourt
Purée de pomme-
poire



Baguette
Beurre et confiture de
fraises
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 15 au 19 juillet 2024

Accueils de loisirs

| | Lundi 15 | Mardi 16 | Mercredi 17 | Jeudi 18  | Vendredi 19 |
|-----------------|-----------------------------|----------------------------------|---------------------------------------|--|---|
| Déjeuner | Carottes râpées vinaigrette | Salade de perles au surimi | Salade coleslaw | Melon jaune | Tarte à l'italienne |
| | Dahl de lentilles corail | Filet de poisson rôti aux épices | Steak haché | Fricassée de veau aux champignons | Filet de poisson rôti aux petits légumes crévés |
| | Riz puloa | Quinoa gourmand | Frites fraîches sauce cocktail maison | Pommes noisettes | Purée de brocolis |
| | Meule de bray | Ratatouille | Yaourt fermier nature sucré | Haricots verts | Brie |
| | Fruit | Gouda | Purée de pomme coing | Cantal | Fruit |
| | | | | | |
| Gôter | Fromage blanc nature sucre | Pain aux céréales | Baguette | Far breton | Crêpe au sucre |
| | Banane | Pâte à tartiner maison | Fromage | Lait | Pomme |
| | | | | | |
| | | | | | |

Bon appétit !



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 22 au 26 juillet 2024

Accueils de loisirs

Lundi 22

Déjeuner

Salade parmentière
vinaigrette aux herbes

Sauté de veau
sauce aux poivrons

Céréales gourmandes
Carottes

Fromage blanc fermier
sucré

Fruit



Mardi 23



Tomate
comtoise vinaigrette

Cœur de blé
Poêlée de petits pois
à l'ancienne

Comté

Crème aux œufs
au lait de coco



Mercredi 24

Taboulé

Poulet rôti

Riz pilaf
Ratatouille

Le bô-érou

Pastèque



Jeudi 25

Salade composée
(salade iceberg, tomate,
concombre, croûtons)

Parmentier de
légumes et
poisson

Camembert

Fruit



Vendredi 26



Salade de poivrons et maïs

Fajitas végétales

Tome

Compote



Bon appétit !



Gôûter

Baguette
Beurre et confiture
d'abricots
Lait



Yaourt nature sucré
Pomme
Jus d'oranges



Gâteau chocolat-
banane
Lait



Pain aux céréales
Beurre et confiture
de framboises
Purée de pomme-mirabelle



Quatre-quarts
Petit suisse fruité



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 29 juillet au 2 août 2024

Accueils de loisirs

Lundi 29 

Mardi 30

Mercredi 31

Jeudi 1

Vendredi 2 

Tomate vinaigrette



Salade piémontaise



Concombre vinaigrette



Carottes râpées vinaigrette



Melon

Cake aux champignons

Filet de poisson à la persillade



Rôti de dinde



Sauté de veau sauce louisiane



Lasagnes végétariennes

Purée de carottes



Riz pilaf Piperade



Salade de pâtes



Semoule Légumes du soleil gratinés



Salade iceberg vinaigrette



Saint-nectaire



Yaourt nature sucré



Port-salut



Saint-bray



Pont l'évêque



Fruit



Fruit



Compote de pommes maison



Fruit



Beignet au chocolat



Bon appétit !

Crêpe au sucre
Purée pomme-fraise-cassis



Gâteau à la noix de coco



Pain aux céréales
Pâte à tartiner maison
Petit suisse fruité



Baguette
Beurre et confiture de pêches-abricots
Purée de pomme coing



Fromage blanc nature sucre
Jus d'oranges
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 .