

# 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   |
|-----------------|--|--|---|--|---|
| <b>Déjeuner</b> | 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 Ratatouille       | Frites fraîches sauce cocktail maison  | Pommes noisettes Haricots verts  | Purée de brocolis                                |
|                 | Meule de bray                 | Gouda                             | Yaourt fermier nature sucré            | Cantal        | Brie   |
|                 | Fruit                         | Fruit                             | Purée de pomme coing  | Brownie maison   | Fruit    |
| <b>Goûter</b>   | Fromage blanc nature sucre  | Pain aux céréales               | Baguette  | Far breton  | Crêpe au sucre                                 |
|                 | Banane                      | Pâte à tartiner maison          | Fromage   | Lait        | Pomme    |
|                 |  | Purée de pomme ananas  | Jus de pommes   |  |   |

**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 !**



**Gôter**

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 .