

JUILLET

CETTE SEMAINE DANS MON CENTRE DE LOISIRS



LUNDI 6

Friand à la viande

Cordon Bleu

Mélange de légumes & haricots plats

Yaourt nature sucré

Compote pomme poire

GOUTER

Moelleux caramel beurre salé
Fruit de saison

MARDI 7

Salade de blé BIO
à la parisienne

Quenelles nature
sauce marenco

Ratatouille fraîche

Saint Paulin

Fruit de saison

GOUTER

Pain
Confiture de fraise

MERCREDI 8

REPAS AMERIQUE

Salade coleslaw BIO



Pâtes farcies au tex mex
base tomate BIO
+ emmental râpé



Fromage blanc & sucre

Corn flakes



GOUTER

Pain
Fraidou

JEUDI 9

REPAS FROID

Duo pastèque & melon

Salade piémontaise à la
dinde

Camembert

Cake marbré

GOUTER

Pain au lait
Pâte à tartiner noisette

VENDREDI 10

REPAS ESPAGNOL

Gaspacho

Riz IGP aux fruits de mer



Fraidou

Liégeois chocolat



GOUTER

Jus multfruit
Pompon Cacao

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :



Label rouge

CE2



Indication géographique protégée



Appellation d'origine protégée



Appellation d'origine contrôlée



Banane Région ultra périphériques



Agriculture biologique



Poisson frais



Label Verger Eco Responsable



Spécialité du chef

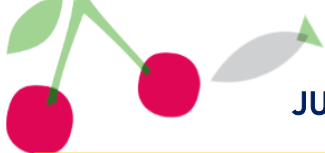


Plat durable



Poisson issu de la pêche durable





JUILLET

CETTE SEMAINE DANS MON CENTRE DE LOISIRS



LUNDI 13

MARDI 14

MERCREDI 15

LE JOUR DU

JEUDI 16

VENDREDI 17



PONT DE LA FETE NATIONALE

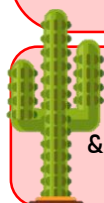


REPAS MEXICAIN

Tortillas & sauce rouge



Chili con carne BIO
&
Riz IGP Camargue



Fromage blanc
& coulis de mangue



Boudoir



GOUTER

Pain
Petit moulé nature

Salade de pois chiches

Crêpe au fromage

Salade verte
Vinaigrette à la ciboulette

Yaourt aromatisé

Banane

GOUTER

Pompon cacao
Jus multivités



Salade de betteraves
Vinaigrette du terroir



Aïoli provençal

*(poisson blanc, chou fleur,
haricots, pommes de terre,
carottes)*



Croq Lait



Fruit de saison



GOUTER

Fourrandise au chocolat
Compote pomme berlingot

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :



Label rouge



CE2



Indication géographique protégée



Appellation d'origine protégée



Appellation d'origine contrôlée



Banane Région ultra périphériques



Agriculture biologique



Poisson frais



Label Verger Eco Responsable



Spécialité du chef

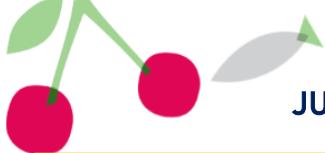


Plat durable



Poisson issu de la pêche durable





JUILLET

CETTE SEMAINE DANS MON CENTRE DE LOISIRS



LUNDI 20

Salade de tomates
Vinaigrette aux agrumes

 Haché de bœuf sauce
tomate

Spirales BIO 
+ emmental râpé

Camembert

Liégeois chocolat

GOUTER

Madeleine longue
Jus multifruits

MARDI 21

REPAS AFRICAIN

Houmous de
haricots blancs



 Semoule BIO 
à l'africaine



Fromage frais
nature sucré



Fruit de saison

GOUTER

Pain
Pâte à tartiner



MERCREDI 22

Salade de pois chiches
au cumin

 Gâteau d'œuf BIO 
sauce tomate

Haricots verts

Gorgonzola AOP 

Fruit de saison

GOUTER

Fourrandise à la fraise
Compote berlingot

JEUDI 23

REPAS FROID EN PLEIN AIR

Pâté de foie



Roulé au surimi sauce
basilic

 Salade de pomme de terre
à la parisienne



Yaourt nature BIO 
& sucre



Fruit de saison

GOUTER

Pain
Pavé 1/2 sel

VENDREDI 24

Salade verte
Vinaigrette nature

Calamars à la romaine

 Epinards hachés à la
béchamel

Petit moulé nature

 Cake vanille

GOUTER

Pain au lait
Confiture d'abricot

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :



Label rouge

 CE2



Indication géographique protégée



Appellation d'origine protégée



Appellation d'origine contrôlée



Banane Région ultra périphériques



Agriculture biologique



Poisson frais



Label Verger Eco Responsable



Spécialité du chef

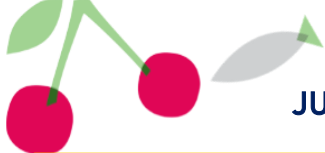


Plat durable



Poisson issu de la pêche durable





JUILLET

CETTE SEMAINE DANS MON CENTRE DE LOISIRS



LUNDI 27

 Salade buffalo
Vinaigrette nature

Cordon bleu

 Carottes à l'ail

Fromage frais nature & sucre

Fruit de saison

GOUTER

Pain
Fraidou

MARDI 28

PAUSE EN ALTITUDE

Salade verte
Vinaigrette à la moutarde



Gratin de pommes de terre à la dinde
+ emmental râpé



Yaourt nature BIO & sucre



Compote pomme ananas

GOUTER

Palets bretons
Jus multifruits

MERCREDI 29

Melon

Rôti de porc LR 

 Taboulé BIO 

Emmental

Liégeois chocolat

GOUTER

Fruit de saison
Fourrandise chocolat

LE JOUR DU 

JEUDI 30

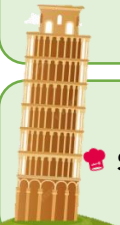
Salade de tomates
Vinaigrette au basilic



 Papillons BIO à l'italienne
+ emmental râpé 



Fromage frais au sel de guérande



 Stracciatella

GOUTER

Pain
Confiture de fraise

VENDREDI 31
REPAS ARC EN CIEL

 Carottes râpées
Vinaigrette moutarde à l'ancienne



Steak de colin 
sauce citron anis



 Poêlée de légumes coloré



Bleu d'Auvergne AOP 



Fruit de saison

GOUTER

Barre de céréales choco
banane
Jus multifruits

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :



Label rouge



CE2



Indication géographique protégée



Appellation d'origine protégée



Appellation d'origine contrôlée



Banane Région ultra périphériques



Agriculture biologique



Poisson frais



Label Verger Eco Responsable



Spécialité du chef



Plat durable



Poisson issu de la pêche durable

