

AOUT

CETTE SEMAINE DANS MON CENTRE DE LOISIRS



LUNDI 3	LE JOUR DU MARDI 4	MERCREDI 5	JEUDI 6	VENDREDI 7
Radis & beurre	Salade de concombre <i>Vinaigrette nature</i>	Carottes râpées <i>Vinaigrette au basilic</i>	GRECE Concombre façon tzaziki Moussaka Fromage blanc et sucre Quatre quarts au miel	Rillettes de colin
Boulettes à l'agneau aux olives	Boulgour BIO à l'andalouse	Rôti de porc		Jambon de poulet
Courgettes cubes & Riz IGP Camargue		Printanière de légumes		Coquillettes BIO & Emmental râpé
Mimolette	Croq Lait	Camembert		Yaourt nature sucré BIO
Fruit de saison	Compote de pommes	Liégeois chocolat		Fruit de saison
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Galette St Michel Jus de raisin	Pain Chocolat	Boudoirs Fruit de saison	Pain Fromage fondu président	Fourrandise au citron Compote berlingot

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

Label rouge
 CE2
 Indication géographique protégée
 Appellation origine protégée
 Appellation 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



LUNDI 10

Salade de Maïs
Vinaigrette au basilic

Lasagnes au saumon

Fourme d'Ambert AOP

Fruit de saison

GOUTER

Pain
Confiture de fraise

MARDI 11

PROVENÇAL

Melon

Quenelles de brochet au basilic

Légumes aioli

Petit moulé nature

Flan vanille

GOUTER

Galette St Michel
Jus d'orange

MERCREDI 12

Salade de betteraves
Vinaigrette nature

Cappelletti à la tomate
&
Emmental râpé

Tomme croute fleuri

Fruit de saison

GOUTER

Pain au lait
Chocolat

JEUDI 13

ANGLAIS

Salade anglaise
au cheddar

Saucisse de volaille

Haricot blanc à la tomate

Crème dessert à la fraise

Cookie

GOUTER

Pain
Pavé 1/2 sel

VENDREDI 14

DEJEUNER EN TERRASSE

Œuf dur BIO
mayonnaise

Salade façon césar
(nuggets de poulet / croûtons,
salade verte, sauce césar)

Yaourt nature sucré BIO

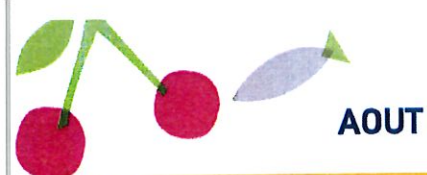
Barre bretonne

GOUTER

Gaufre patissière
Fruit de saison

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

 Label rouge
  CE2
  Indication géographique protégée
  Appellation origine protégée
  Appellation 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



AOUT

CETTE SEMAINE DANS MON CENTRE DE LOISIRS



LUNDI 17

REPAS FROID

Salade verte
Vinaigrette aux agrumes

Pilons de poulet

Taboulé au boulgour

Petit moulé ail et fines herbes

Flan à la vanille

GOUTER

Moelleux au citron
Fruit de saison

MARDI 18

PROVENÇAL

Cake méditerranéen

Haché de cabillaud à la bouillabaisse

Purée de brocolis

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

GOUTER

Pain
Fromage frais au sel de Guérande

MERCREDI 19

Salade de betteraves
Vinaigrette du terroir

Couscous aux boulettes au bœuf

Coulommiers

Fruit de saison

GOUTER

Pain au lait
Confiture d'abricot

LE JOUR DU

JEUDI 20

Salade de riz catalane

Gâteau d'œuf à la basquaise

Aloo Gobi
(Pommes de terre-chou fleur, oignon, curry)

Croc lait

Beignet aux pommes

GOUTER

Pain
Chocolat

VENDREDI 21

REPAS FROID EN PLEIN AIR

Carottes râpées
Vinaigrette nature

Surimi

Salade des alpages

Yaourt nature sucré

Purée pomme
fruits rouges

GOUTER

Barre de céréales
Jus multifruit

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

Label rouge
 CE2
 Indication géographique protégée
 Appellation origine protégée
 Appellation 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





AOUT

CETTE SEMAINE DANS MON CENTRE DE LOISIRS



LE JOUR DU

LUNDI 24

Pomelos BIO & sucre

Curry de pois chiches

Riz IGP Camargue

Fromage frais sucré

Rocher coco choco

GOUTER

Pain
Confiture d'abricot

MARDI 25

REPAS ANTILLES

Accra de morue

Steak de colin sauce
carotte citron anis

Brunoise de légumes à
l'antillaise

Fromage frais
aux fruits

Fruit de saison

GOUTER

Moelleux caramel
Compote berlingot

MERCREDI 26

Chou fleur vinaigrette
Vinaigrette nature

Coquillettes à la
carbonara de dinde

&
Emmental râpé

Liégeois vanille

Fruit de saison

GOUTER

Barre de céréales
Jus de pomme

JEUDI 27

Melon

Boulettes de colin panée et
citron

Haricots verts à la
provençale

Pavé 1/2 sel

Gâteau rond aux zestes de
mandarine

GOUTER

Fourandise au chocolat
Fruit de saison

VENDREDI 28

FERME

GOUTER

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

Label rouge CE2 Indication géographique protégée Appellation origine protégée Appellation 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

