

**NOUVEAU** un produit **BIO**  
chaque jour !

# MENU

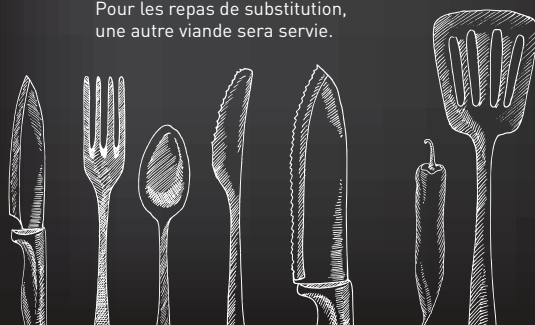
Centre de loisirs

## AOÛT

La Cuisine centrale se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

Les plats proposés dans les repas sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfite, lupin et mollusques.

Pour les repas de substitution, une autre viande sera servie.



### LUNDI 3

Melon jaune  
Steak haché de veau  
Riz et ratatouille **(BIO)**  
Saint Paulin  
Fruit de saison

### MARDI 4

**REPAS VÉGÉTARIEN**  
Pastèque  
Tarte au fromage  
Salade batavia  
Brie **(BIO)**  
Glace esquimeau

### MERCREDI 5

**Betteraves vinaigrette (BIO)**  
Rôti de bœuf  
Pommes noisettes  
Petit filou  
Fruit frais

### JEUDI 6

**REPAS FROID**  
Tomate Mozzarella  
Rôti de dinde  
Salade de pommes de terre  
Yaourt nature sucré  
Fruit de saison **(BIO)**

### VENDREDI 7

Salade iceberg  
Blanquette de poisson  
Épinards à la crème  
Edam **(BIO)**  
Chou vanille

### LUNDI 10

**REPAS FROID**  
**Betteraves vinaigrette (BIO)**  
Jambon de dinde  
Taboulé  
Yaourt aromatisé  
Glace fusée

### MARDI 11

**REPAS VÉGÉTARIEN**  
Melon charentais  
Pizza tomate / fromage  
Salade laitue  
Saint Paulin  
Flan caramel **(BIO)**

### MERCREDI 12

Lentilles vinaigrette  
Paupiette de veau  
Petis pois et carottes  
Emmental  
Fruit de saison **(BIO)**

### JEUDI 13

Pastèque  
Boulettes de bœuf  
Coquillettes gratinées  
Yaourt nature sucré **(BIO)**  
Ananas au sirop

### VENDREDI 14

Carottes râpées  
Quenelle de poisson  
à la sauce nantua  
Ébly à la tomate  
Camembert **(BIO)**  
Yaourt aux fruits mixés

### LUNDI 17

Salade de pommes de terre  
Sauté de bœuf  
Haricots plats  
Yaourt sucré  
Fruit **(BIO)**

### MARDI 18

**REPAS VÉGÉTARIEN**  
**Salade de tomate à la ciboulette et huile d'olive (BIO)**  
Hachis parmentier  
de légumes  
Babybel  
Fruits au sirop

### MERCREDI 19

**REPAS FROID**  
Pastèque  
Jambon blanc  
S/P : jambon de dinde  
Taboulé **(BIO)**  
Pyrénées  
Glace esquimeau

### JEUDI 20

Melon jaune  
Escalope de volaille  
sauce champignons  
Riz pilaf **(BIO)**  
Tomme blanche  
Mousse au chocolat

### VENDREDI 21

Salade batavia  
Parmentier de poisson  
Petit filou  
Fruit de saison **(BIO)**

### LUNDI 24

**Concombre tsatziki (BIO)**  
Cuisse de poulet  
Coquillettes  
Tomme noire  
Crème à la vanille

### MARDI 25

**REPAS VÉGÉTARIEN**  
Tomate et féta  
à l'huile d'olive  
Feuilleté au fromage  
Taboulé **(BIO)**  
Petit pot de glace

### MERCREDI 26

Melon  
Saucisse de Frankfort  
S/P : saucisse de volaille  
Purée  
Carré de l'Est **(BIO)**  
Cocktail de fruit

### JEUDI 27

Salade de pommes de terre  
Nuggets de poulet / Ketchup  
Julienne de légumes d'été  
Yaourt nature sucré  
Fruit de saison **(BIO)**

### VENDREDI 28

Salade de laitue  
Filet de hoki  
Haricots verts **(BIO)**  
Fraidou  
Tarte aux pommes