

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 2

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

MARDI 3

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

MERCREDI 4

Betteraves vinaigrette **(BIO)**
Rôti de bœuf
Tortis à la tomate
Petit filou
Fruit frais

JEUDI 5

REPAS FROID
Tomate Mozzarella
Aiguillettes de poulet rôti
Salade de pomme de terre
Yaourt nature sucré
Fruit de saison **(BIO)**

VENDREDI 6

Salade iceberg
Poisson meunière
Épinards à la crème
Edam **(BIO)**
Chou vanille

LUNDI 9

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

MARDI 10

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

MERCREDI 11

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

JEUDI 12

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

VENDREDI 13

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

LUNDI 16

Salade de pommes de terre
Sauté de bœuf
Haricots plats
Fromage blanc sucré **(BIO)**
Fruit frais

MARDI 17

REPAS VÉGÉTARIEN
Salade de tomate à la
ciboulette et huile d'olive **(BIO)**
Samoussas sauce au
fromage blanc aux herbes
Brocolis et carottes
Babybel
Compote de poire

MERCREDI 18

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

JEUDI 19

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

VENDREDI 20

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

LUNDI 23

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

MARDI 24

REPAS VÉGÉTARIEN
Tomate **(BIO)**
et féta à l'huile d'olive
Feuilleté au fromage
Salade batavia
Glace petit pot

MERCREDI 25

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

JEUDI 26

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

VENDREDI 27

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