

Menus du 8 Juillet au 23 Août 2024

Accueils de loisirs

Toutes nos viandes de bœuf, porc, veau et volaille sont d'origine française.

Légende :



IGP (Indication Géographique Protégée) : identifie un produit dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique.
 HVE (Haute Valeur Environnementale) : agriculture qui intègre et développe la biodiversité dans la conduite de l'exploitation et qui limite au maximum les intrants pour une agriculture à la fois autonome et peu dégradante pour les sols, l'eau et l'air.

8-juil.	9-juil.	10-juil.	11-juil.	12-juil.
Repas Végétarien				Repas Végétarien
Carottes râpées Bio vinaigrette	Roulade de porc (de chez Meplon) (s/viande : surimi et mayonnaise)	Aiguillettes de poulet sauce façon Tajine (s/viande : filet de lieu MSC)	Sauté de porc sauce basquaise (s/viande : nuggets de blé)	Salade verte Bio & vinaigrette
Coquillettes Bio	Filet de colin (MSC) sauce aurore	Boullghour Bio aux petits légumes	Riz Bio	Galette végétarienne Bio du chef
Sauce aux 3 fromages	Pommes de terre cubes	Mimolette Bio	Courgettes Bio à la Provençale	Pommes de terre rissolées Bio & mayonnaise
Prune Bio	Abricots Bio	Crème à la vanille du chef (lait et œuf Bio)	Camembert Bio	Fromage blanc Bio nature et sucre
15-juil.	16-juil.	17-juil.	18-juil.	19-juil.
			Repas Végétarien	Escalade en Méditerranée
Concombres Bio à la vinaigrette persillée	Filet de poisson pané (MSC) et citron	Tarte au fromage Bio (œuf et lait Bio)	Omelette Bio fraîche du chef	Salade d'haricots verts Bio façon Niçoise (tomates Bio, thon, olives) vinaigrette à l'huile d'olive
Emincé de filet de poulet sauce au curry (s/viande : boulettes végétariennes)	Gnocchis Bio de pommes de terre à la crème fromagère	Crepinette de porc (Saveur en or) sauce à la tomate (s/viande : filet de colin MSC)	Cœur de blé Bio	Bœuf haché Bio façon Moussaka (aubergines, courgettes Bio, tomates) (s/viande : égrené végétal Bio façon Moussaka)
Semoule Bio	Petits pois Bio	Lentilles Bio aux carottes Bio	Brocolis Bio à la béchamel	Riz Bio
Compote fraîche pomme Bio biscuitée du chef	Gouda Bio	Nectarine HVE	Vache qui rit Bio	Feuilleté aux abricots du chef (lait Bio)
22-juil.	23-juil.	24-juil.	25-juil.	26-juil.
Repas Végétarien Froid		Repas Végétarien	Repas Américain	
Œuf dur Bio & mayonnaise	Betteraves Bio à la vinaigrette	Salade verte Bio & vinaigrette	Tomates Bio à la vinaigrette	Cassolette de poisson blanc (MSC)
Taboulé (semoule Bio)	Jambon blanc de porc (s/viande : beignets de calamars)	Pizza aux 3 fromages (mimolette & emmental Bio, mozzarella)	Nuggets de poulet (s/viande : nuggets de poisson)	Pommes de terre cubes
Carottes râpées Bio à la vinaigrette	Fusillis Bio sauce béchamel & emmental râpé Bio	Compte fraîche pomme Bio du chef	Potatoes & Ketchup	Haricots verts Bio
Fromage blanc Bio nature et miel	Pastèque Bio	Cookie aux pépites de chocolat du chef (lait, farine et œuf Bio)		Brie Bio
Madeleine Bio				Prune Bio
29-juil.	30-juil.	31-juil.	1-août	2-août
Repas Végétarien			Repas Végétarien	
Carottes et pois chiches Bio sauce orientale	Concombres Bio à la vinaigrette	Sauté de poulet sauce à la crème (s/viande : goyère au fromage Bio du chef)	Melon (HVE)	Filet de lieu (MSC) sauce aux herbes
Boullghour Bio	Chipolatas Label Rouge sauce rougail (s/viande : boulettes végétariennes)	Pommes de terre boulangères	Bolognaise d'égrené végétal Bio	Pommes de terre rondelles
Saint Morêt Bio	Riz Bio	Petits pois Bio	Pennes Bio	Epinards Bio à la crème
Abricots Bio	Nectarine HVE	Mimolette Bio	Yaourt fermier sucré (Ferme de la Clarine)	Camembert Bio
		Gaufre Liégeoise (Saveurs en Or)		Mousse au chocolat du chef

5-août	6-août	7-août	8-août	9-août
			En avant les Atômes	Repas Végétarien
Carottes râpées Bio vinaigrette	Betteraves Bio vinaigrette à la framboise	Aiguillettes de poulet sauce au curry (s/viande : boulettes végétariennes)	Tomates Bio olives mozzarella vinaigrette balsamique	Salade verte Bio & vinaigrette
Coquillettes Bio à la Carbonara (s/viande : carbonara de saumon MSC) & emmental Bio râpé	Filet de poisson pané (MSC) et citron	Semoule Bio	Boulettes au bœuf sauce aigre douce (s/viande : filet de colin (MSC))	Tarte (œuf et lait Bio) aux 2 fromages (mimolette & emmental Bio)
Fromage blanc Bio nature et cassonade	Purée de pommes de terre au lait Bio	Courgettes Bio à la Provençale	Riz Bio façon cantonnais	
12-août	13-août	14-août	15-août	16-août
			Férié	Repas Végétarien
Melon (HVE)	Concombres Bio vinaigrette	Beignet de calamars à la romaine		Pizza au fromage (emmental Bio)
Chili con carne (égrené de bœuf Bio et haricots rouges Bio) (s/viande : chili sin carne)	Sauté de porc sauce Marengo (s/viande : filet de lieu (MSC))	Gratin de chou fleur Bio et de gnocchis de pommes de terre Bio		Omelette Bio fraîche du chef
Riz Bio	Macaronis Bio	Vache qui rit Bio		Pommes de terre boulangères
Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine)	Prune Bio	Chou à la crème au chocolat du chef (lait Bio)		Haricots verts Bio
19-août	20-août	21-août	22-août	23-août
Repas froid végétarien			Repas Végétarien	
Œufs durs Bio & mayonnaise	Betteraves Bio vinaigrette	Roulade de porc (de chez Meplon) (s/viande : surimi et mayonnaise)	Tomates Bio vinaigrette au basilic	Emincé de filet de poulet sauce basquaise (s/viande : galette végétarienne du chef)
Salade de cœur de blé Bio	Jambon blanc de porc (s/viande : nuggets de blé)	Filet de colin (MSC) sauce nantua	Lasagnes aux légumes du chef (courgettes, tomates, carottes Bio, oignons)	Riz Bio
Carottes râpées Bio vinaigrette	Pommes noisettes & Ketchup	Boullghour Bio	Camembert Bio	
Mimolette Bio	Fromage blanc Bio nature et sucre	Petits pois Bio	Compote pomme Bio fraîche du chef	
Pastèque Bio		Nectarine HVE		

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements