



MENUS '4 SAISONS' | DU 08 JUILLET 2024 AU 04 AOÛT 2024

Centre Loisirs. - Déjeuner

Du 08 juil. au 14 juil.

Du 15 juil. au 21 juil.

Du 22 juil. au 28 juil.

Du 29 juil. au 04 août

LUNDI

Tomate à la croque
Lasagnes bolognaise
Yaourt nature **BIO**
Compote pomme framboise



Salade de maïs, soja et tomate
Filet de poisson MSC sauce aigre douce
Riz cantonnais
Petit moulé Ail et Fine Herbes
Rocher au coco



Salade de pâtes **BIO**
Sauté de bœuf au jus
Carottes persillées du chef
Vache picon
Fruit de saison



Salade de haricots verts
Sauté de Porc Marengo (français)
Torti **BIO**
Yaourt nature **BIO**
Fruit de saison



MARDI

Betteraves en salade
Filet de poisson
Pommes de terre en salade
Chanteneige **BIO**
Flan chocolat
Mayonnaise (dosette)



Salade de blé à l'orientale
Boulettes de bœuf au jus
Petits pois au jus
Petit suisse **BIO** aromatisé
Barre bretonne



Macédoine mayonnaise
Filet de colin sauce citron
Pommes vapeur
Yaourt **BIO** à la vanille
Madeleine



Melon
Merguez à l'orientale
Lentilles au jus
Chanteneige **BIO**
Crème onctueuse au chocolat



MERCREDI

Salade de riz
Omelette nature
Carottes fraîches aux petits oignons
Petit suisse sucré
Fruit **BIO** de saison



Taboulé **BIO** du chef
Moussaka
Tomme grise d'Auvergne
Fruit de saison



Courgettes fraîches **BIO** râpées
vinaigrette (sac 1 kg)
Sauce bolognaise
Pâtes **BIO**
Petit suisse **BIO** aromatisé
Fruit **BIO** de saison



Concombres vinaigrette ciboulette
Chickenwings
Salade de blé à l'orientale
(accompagnement)
Camembert **BIO**
Fruit de saison



JEUDI

Salade de boulghour **BIO**
Croc veggie au fromage
Courgettes fraîches **BIO** persillées
Camembert **BIO**
Fruit de saison



Melon
Jambon blanc
Purée de pommes de terre
Brie
Compote de pommes **BIO**



Tomates **BIO** en salade
Rôti de volaille froid et mayonnaise
Salade de riz du chef
Crème anglaise
Brownies du chef



Carottes **BIO** râpées vinaigrette
Nuggets végétal
Courgettes persillées **BIO**
Mimolette
Gâteau basque



VENREDI

Concombre frais **BIO** vinaigrette
Sauté de bœuf aux olives
Semoule
Yaourt aromatisé
Gâteaux aux pépites de chocolat du chef



Salade de lentilles aux échalotes
Quenelles **BIO** sauce aurore
Haricots verts à l'ail
Yaourt nature **BIO**
Fruit de saison



Friand au fromage
Omelette nature
Ratatouille du chef
Emmental **BIO**
Flan vanille



Salade cajun
Calamar à la romaine
Epinards hachés à la crème
Yaourt aromatisé
Fruit **BIO** de saison



RECETTE ANTI-GASPI'

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :

- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !





MENUS '4 SAISONS' | DU 05 AOÛT 2024 AU 01 SEPTEMBRE 2024

Centre Loisirs. - Déjeuner

Du 05 août au 11 août

Du 12 août au 18 août

Du 19 août au 25 août

Du 26 août au 01 sept.

LUNDI

Betteraves **BIO** en salade
Sauté de boeuf VBF aux 4 épices
Purée de pommes de terre
Petit Moulé Nature
Fruit de saison



Melon
Poulet caraïbes
Riz safrané **BIO**
Yaourt nature
Compote de pommes



Crêpe au fromage
Hachis parmentier
Chanteneige **BIO**
Flan vanille



Tomate à la croque
Knack de volaille (Repas froid)
Pommes de terre en salade
Petit suisse **BIO** aromatisé
Compote pomme framboise
Mayonnaise (dosette)



MARDI

Concombre frais **BIO** vinaigrette
Boulettes de blé façon thaï
Coquillettes **BIO**
Yaourt **BIO** à la vanille
Purée de pommes poires **BIO**



Salade de pâtes **BIO**
Paupiette de veau au jus
Ratatouille du chef
Tomme blanche
Fruit de saison



Concombre frais **BIO** vinaigrette
Œuf dur mayonnaise
Salade de Lentilles (accompagnement)
Yaourt nature
Fruit **BIO** de saison



Salade de riz
Aiguillettes de poulet au jus
Epinards hachés **BIO**
Saint nectaire
Flan chocolat



MERCREDI

Terrine de campagne *
Colombo de volaille
Julienne de légumes
Petit suisse **BIO** aromatisé
Fruit **BIO** de saison



Salade verte fraîche
Bâtonnets de surimi
Pommes de terre en salade
Petit suisse **BIO** aromatisé
Choux vanille



Betteraves **BIO** en salade
Macaroni **BIO** à la carbonara
Emmental **BIO**
Compote de pommes **BIO**



Taboulé **BIO** du chef
Filet de poisson meunière
Aubergines et courgettes fraîches provençale
Brie
Fruit de saison



JEUDI

Salade de riz **BIO**
Sauté de Porc Marengo
Haricots beurre persillés
Bûche du pilat
Gâteau noix de coco du chef



Cake aux carottes du chef
Calamar à la romaine
Haricots verts **BIO** persillés
Camembert
Fruit de saison



Concombre frais **BIO** vinaigrette
Pennes à la bolognaise
Vache picon
Compote de pommes **BIO**



VENREDI

Taboulé
Pizza au fromage
Salade verte fraîche (accompagnement)
Chanteneige **BIO**
Crème au Caramel



Tomate **BIO** à la croque
Tortellini épinards sauce provençale
Brie
Fruit de saison



Salade verte fraîche
Nugget's de volaille
Frites
Petit suisse **BIO** aromatisé
Donuts
Ketchup (dosette)



Salade d'haricots beurre
Sauté de bœuf à la provençale
Pommes de terre persillées
Yaourt aromatisé
Fruit de saison



RECETTE ANTI-GASPI'

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :

- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !

