

	Du 30 juin au 4 juillet 2025	qualité	Du 7 au 11 juillet 2025	qualité	Du 14 au 18 juillet 2025	qualité	Du 21 au 25 juillet 2025	qualité	Du 28 juillet au 1 août 2025	qualité
<b>LUNDI</b>	Concombres à la crème Sauté de veau aux olives Carottes rôties Mimolette Beignet aux framboises		<b>Centre de loisirs</b> Batavia-tomates-graines Longe de porc laquée Riz basmati Plateau de fromages Glace		<b>Centre de loisirs</b>  14 JUILLET Fête Nationale		<b>Centre de loisirs</b> Tomates à la mozzarella Penne Sauce Carbonara Petit-suisse Pêche façon melba		<b>Centre de loisirs</b> Concombre ciboulette Tajine de dinde aux abricots Semoule Saint Nectaire Fruit frais de saison	
	<i>Compote + brioche</i>		<i>Pain + fromage</i>			<i>Pain + fromage</i>		<i>Céréales + lait</i>		
<b>MARDI</b>	Salade de lentilles-fêta Pâtes Sauce tomate-ricotta Camembert Fruit frais de saison		Pastèque Blanquette de dinde Légumes du marché Plateau de fromages Fromage blanc sucré		Rémoulade de courgettes Quiche Andalouse Salade mêlée Emmental Flan au chocolat		Taboulé à la menthe Calamar à la Romaine Légumes du soleil grillés Brie Yaourt aromatisé		Melon Rôti de porc Courgettes à la Mexicaine Yaourt aromatisé Gâteau du chef	
	<i>Yaourt aro + pain d'épices</i>		<i>Gâteau du chef + jus</i>		<i>Fruit frais + pain au lait</i>		<i>Compote + cake</i>		<i>Fruit frais + pain au lait</i>	
<b>MERCREDI</b>	Pastèque Poulet rôti Taboulé au maïs et raisins Plateau de fromages Cornet de glace		Melon Œufs durs mayonnaise Salade de pommes de terre Plateau de fromages Coupe de fruits frais		Pâté & cornichons Bœuf goulasch Carottes Vichy Saint Nectaire Fruit frais de saison		Duo pastèque-melon vert Tomate farcie Riz pilaf Gouda Glace		Tomates basilic Poisson du jour au curry Blésotto Emmental Salade de fruits frais	
	<i>Gâteau du chef + sirop</i>		<i>Céréales + lait</i>		<i>Gâteau du chef + lait</i>		<i>Chausson aux pommes + jus</i>		<i>Pain + fromage</i>	
<b>JEUDI</b>	Salade Iceberg aux croûtons Filet de poisson pané Purée "orange" Petit-cotentin Yaourt nature sucré		Concombres vinaigrette Colin aux poivrons Semoule Coulommiers Gâteau du chef		<b>Atelier Pizza</b> 		Houmous et son toast Tarte au cheddar Salade verte Plateau de fromages Fruit frais de saison		Palmiers au fromage Bœuf sauté façon Thaïe Wok de légumes Coulommiers Glace	
	<i>Pain + chocolat</i>		<i>Pain + pâte à tartiner</i>			<i>Compote + brioche</i>		<i>Gâteau du chef + lait</i>		<i>Yaourt + fruit + graines</i>
<b>VENDREDI</b>	<b>Repas surprise !!!</b> 		Tarte fine tomate-parmesan Boule bœuf au sarriette Courgettes sautées Tome Fruit frais de saison		Melon Poisson du jour aux herbes Ecrasé de pommes de terre Plateau de fromages Glace		Carottes râpées aux raisins Poulet mariné Haricots-verts Vache Picon Gâteau du chef		Salade mimosa Tortelloni ricotta-épinards Sauce provençale Fromage Compote	
	<i>Barre Bretonne + fruit frais</i>		<i>Cake marbré + flan</i>		<i>Gâteau du chef + lait</i>		<i>Pain + miel</i>		<i>Gâteau du chef + jus</i>	

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"  
Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:

Bleu Blanc Cœur



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



FRAIS



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE





ALLERGENES

SEMAINE 2

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LAIT LACTOSE EBULLA COOLIE	PISTACHE DE CAJOU	PECAN AMANDE CELERI	MOUTARDE	GRAINE E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Batavia-tomates-graines Longe de porc laquée Riz basmati Plateau de fromages Glace			X				X			X				
MARDI	Pastèque Blanquette de dinde Légumes du marché Plateau de fromages Fromage blanc sucré							X							
MERCREDI	Melon Œufs durs mayonnaise Salade de pommes de terre Plateau de fromages Coupe de fruits frais			X X				X			X				
JEUDI	Concombres vinaigrette Colin aux poivrons Semoule Coulommiers Gâteau du chef	X X			X			X			X				
VENDREDI	Tarte fine tomate-parmesan Boule bœuf au romarin Courgettes sautées Tome Fruit frais de saison	X X		X				X X							

ALLERGENES

SEMAINE 3

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LAIT LACTOSE FRUIT À COQUE	PISTACHE NOIX DE CAJOU	PECAN AMANDE CELERI	MOUTARDE	GRAINE E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI															
MARDI	Rémoulade de courgettes Quiche Andalouse Salade mêlée Emmental Flan au chocolat	X		X X X				X X X			X X				
MERCREDI	Pâté & cornichons Bœuf goulasch Carottes Vichy Saint Nectaire Fruit frais de saison			X				X							
JEUDI	Atelier Pizza	X						X							
VENDREDI	Melon Poisson du jour aux herbes Ecrasé de pommes de terre Plateau de fromages Glace				X										
				X				X X							

ALLERGENES

SEMAINE 4

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LAIT LACTOSE FRUIT À COQUE	PISTACHE DE NOIX	PECAN AMANDE CELERI	MOUTARDE	GRAINE E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Tomates à la mozzarella Penne Sauce Carbonara Petit-suisse Pêche façon melba	X					X				X				
MARDI	Taboulé à la menthe Calamar à la Romaine Légumes du soleil grillés Brie Yaourt aromatisé	X X		X	X						X				
MERCREDI	Duo pastèque-melon vert Tomate farcie Riz pilaf Gouda Glace			X											
JEUDI	Houmous et son toast Tarte au cheddar Salade verte Plateau de fromages Fruit frais de saison	X X						X				X			
VENDREDI	Carottes râpées aux raisins Poulet mariné Haricots-verts Vache Picon Gâteau du chef	X		X				X			X				

ALLERGENES

SEMAINE 5

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LAIT LACTOSE	FRUIT À COQUE	PISTACHE DE NOIX	PECAN AMANDE	CELERI	MOUTARDE	GRAINE E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Concombre ciboulette Tajine de dinde aux abricots Semoule Saint Nectaire Fruit frais de saison	X						X					X				
MARDI	Melon Rôti de porc Courgettes à la Mexicaine Yaourt aromatisé Gâteau du chef	X		X				X									
MERCREDI	Tomates basilic Poisson du jour au curry Blésotto Emmental Salade de fruits frais	X			X			X X					X				
JEUDI	Palmiers au fromage Bœuf sauté façon Thaïe Wok de légumes Coulommiers Glace	X		X		X		X									
VENDREDI	Salade mimosa Tortellonis ricotta-épinards Sauce provençale Fromage Compote	X		X				X X					X				