

restauration

	Du 29 Juin au 3 juillet	qualité	Du 6 au 10 juillet	qualité	Du 13 au 17 juillet	qualité	Du 20 au 24 juillet	qualité	Du 27 au 31 juillet	qualité	
LUNDI	Tomates vinaigrette au basilic Boule bœuf sauce tomate Petit-pois Emmental Fruit frais de saison	    	<u>Centre de loisirs</u> Pastèque Tajine de dinde aux abricots Semoule Cantal Fruit frais de saison	    	 Feuilleté au fromage frais Salade d'haricots-rouges (tomates, maïs, poivrons, riz) Gouda Fruit frais de saison	    	<u>Centre de loisirs</u> Concombres à la ciboulette Penne Sauce Andalouse Coulommiers Fruit frais de saison	    	<u>Centre de loisirs</u> Pastèque-fêta-menthe Blanquette de poisson Boulgour Petit Cotentin AFH Glace	    	
	Pain + confiture		Céréales + lait		Pain + confiture		Flan + sablé de Retz		Pain + fromage		
MARDI	Pastèque Filet de merlu au citron Purée "orange" Brie Flan au chocolat	    	  		 14 JUILLET Fête Nationale		    	Taboulé aux herbes Calamars à la Romaine <u>Tian aux 2 courgettes</u> Camembert Yaourt à la vanille	    	<u>Poke bowl</u> Salade Thaïe Bowl (nems, riz, légumes sautés, sauce) Fromage Ananas au sirop	
	Compote + brioche		Pain + fromage				Cake + fruit		Brioche + compote		
MERCREDI	Taboulé Turque Poulet rôti <u>Courgettes au curry</u> Fromage Glace	    	 Melon d'Espagne Œufs durs ciboulette Pommes de terre en salade Fromage Fruit frais de saison	    	Pâté de campagne Sauté de bœuf Petit-pois & carottes Saint Nectaire Yaourt sucré	    	Duo pastèque-melon vert Rougail saucisse Riz créole Emmental Glace	    	Tzatziki et son toast Dinde à l'indienne Haricots-plats Fromage Gâteau du chef	    	
	Gâteau du chef + lait		Chausson aux pommes + yaourt		Pain + pâte à tartiner		Gâteau du chef + lait		Pain + chocolat		
JEUDI	 Œufs mayonnaise Salade de riz (tomate, concombre, pois chiches,...) Suisse sucré Fruit frais de saison	    	<u>On pique-nique</u>   		Tomates aux échalotes Brandade de poisson Iceberg Fromage Glace à la vanille	    	  		<u>Pizza courgettes-chèvre</u> Joue de porc braisée Carottes rôties Brie Fruit frais de saison	    	
	Barre Bretonne + yaourt		Gâteau du chef + lait		Brioche + confiture		Pain + fromage + fruits secs		Céréales + lait		
VENDREDI	Repas surprise !!! 		 <u>Courgettes râpées rémoulade</u> Quiche aux knacks Salade verte Fromage blanc aux spéculoos Et aux fraises	    	<u>La Bretagne</u> Galette jambon-fromage Frites Salade verte Fromage Far Breton	   	    	Batavia aux pêches et thon Poulet aux olives Duo d'haricots Vache Picon Donuts	    	Melon charentais Salade Russe (Pdt ,tomates, œuf, maïs, pois) Fromage Crème au praliné	    
	Pain + fromage		Pain + chocolat		Gâteau du chef + fruit		Brioche + confiture		Pain + confiture		

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont fraîches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais

Origine des
produits:

FRAIS



IGP



Bleu Blanc Cœur



AOP



MSC



BIO



FAIT MAISON



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



LABEL ROUGE



La Ferme BODARD



REPAS VG



Le produit du mois

La courgette



SEMAINE 1

[illegible]

ALLERGENES

SEMAINE 2

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LACTOSE LAITIAGES	FRUIT À COQUE PISTACHE NOIX DE CAJOU PECAN AMANDE CERISE	MOUTARDE	GRAINE E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Pastèque Tajine de dinde aux abricots Semoule Cantal Fruit frais de saison	X				X	X							
MARDI	Pique-nique	X	X				X							
MERCREDI	Melon d'Espagne Œufs durs ciboulette Pommes de terre en salade Fromage Fruit frais de saison		X				X			X X		X X		
JEUDI	Pique-nique	X	X				X							
VENDREDI	Courgettes râpées rémoulade Quiche aux knacks Salade verte Yaourt à la Grecque Et aux fraises	X	X X				X X			X X		X X		

SEMAINE 3

	MENU	CEREAUX GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LACTOSE LAIT LAITAGE	FRUITS COQUE PISTACHE NOIX DE CAJOU PECAN CERISE	AMANDE	MOUTARDE	GRAINES SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Feuilleté au fromage frais Salade d'haricots-rouges (tomates, maïs, poivrons, riz) Gouda Fruit frais de saison	X		X				X			X		X		
MARDI															
MERCREDI	Pâté de campagne Sauté de bœuf Petit-pois & carottes Saint Nectaire Yaourt sucré	X		X				X X		X	X				
JEUDI	Tomates aux échalotes Brandade de poisson Iceberg Fromage Glace				X			X X X		X X			X X		
VENDREDI	Galette jambon-fromage Pommes rissolées Salade verte Fromage Far Breton	X X		X X				X X X			X		X		

ALLERGENES

SEMAINE 4

	MENU	CEREALS GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LACTOSE LAITIAGES	FRUITS DE MER PÊCHE NOIR	DE CAJOU PECAN AMANDE	MOUTARDE	GRANNE E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Concombres à la ciboulette Penne Sauce Andalouse Mimolette Fruit frais de saison	X						X X			X		X		
MARDI	Taboulé aux herbes Calamars à la Romaine Tian aux 2 courgettes Brie Yaourt à la vanille	X X	X	X	X			X X			X X		X		
MERCREDI	Duo pastèque-melon vert Rougail saucisse Riz créole Emmental Compote pommes-bananes							X		X					
JEUDI	Pique-nique	X		X				X							
VENREDI	Batavia aux pêches et thon Poulet aux olives Duo d'haricots Vache Picon Donuts	X		X	X			X X			X		X		

ALLERGENES

SEMAINE 5

	MENU	CEREALS GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LACTOSE	FRUITES	PISTACHE NOIX	DE CAJOU	PEANUT	AMANDE	MOUTARDE	GRAIN E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Pastèque-féta-menthe Blanquette de poisson Boulgour Petit Cotentin AFH Glace	X X	X		X			X X X										
MARDI	Salade Thaïe Bowl (nems, riz, légumes sautés, sauce) Fromage Ananas au sirop	X	X	X			X X		X				X					
MERCREDI	Tzatziki et son toast Dinde à l'indienne Haricots-plats Fromage Gâteau du chef	X X		X X				X X X								X		
JEUDI	Pizza courgettes-chèvre Joue de porc braisée Carottes rôties Coulommiers Fruit frais de saison	X		X				X X										
VENREDI	Melon charentais Salade Russe (Pdt ,tomates, œuf, maïs, pois) Fromage Crème au praliné			X				X X X					X			X		