
































# MENUS CENTRES DE LOISIRS D'ÉTÉ DU 5 AU 16 AOÛT 2019

lundi 5 août 2019	mardi 6 août 2019	mercredi 7 août 2019	jeudi 8 août 2019	vendredi 9 août 2019
 Tomates à la vinaigrette  Paëlla végétarienne (riz)  Fromage frais ail et fines herbes Compote de pomme 	Concombres à la vinaigrette  Dos de colin à la sauce tomate  Pommes vapeur persillées  Petit suisse aux fruits Fruit de saison	Pastèque  Paupiette de veau à la crème Haricots verts persillés  Camembert Crème dessert caramel	Macédoine vinaigrette Sauté de poulet sauce crème et champignons  Courgettes persillées  Fromage blanc vanille Fruit de saison	Melon  Tajine de dinde aux abricots  Semoule  Port-Salut Fruit de saison
Grande madeleine Fruit de saison <i>Goûter</i>	Baguette aux fruits secs  Compote pomme fraise <i>Goûter</i>	Gaufre poudrée Fruit de saison  <i>Goûter</i>	Baguette viennoise aux pépites de chocolat  Compote de poire <i>Goûter</i>	Muffin aux pépites de chocolat Fruit de saison  <i>Goûter</i>

lundi 12 août 2019	mardi 13 août 2019	mercredi 14 août 2019	jeudi 15 août 2019	vendredi 16 août 2019
Salade de maïs  Cordon bleu de dinde Epinards  Chanteneige Fruit de saison 	Concombres Bulgare  Sauté de bœuf  Courgettes persillées Yaourt nature  Fruit de saison	 mercredi 14 août 2019 Salade de pommes de terre, tomates, maïs, œufs durs  Tomme grise Fruit de saison 	Férié	Taboulé (semoule)  Filet de poisson meunière Jardinière de légumes Fromage blanc nature Compote de pomme 
Brioche aux pépites de chocolat Compote pomme abricot <i>Goûter</i>	Tartelette aux fruits Fruit de saison <i>Goûter</i>	Baguette viennoise aux pépites de chocolat  Compote pomme banane <i>Goûter</i>		Pain d'épice Fruit de saison <i>Goûter</i>

 Le pain accompagnant les repas et celui du goûter ainsi que les produits signalés sont issus de l'agriculture biologique.

 Ce label est une certification attestant que la pêche s'inscrit dans un principe de respect de la pêche durable.

 La viande de boeuf est d'origine France. La viande de veau est d'origine France/Allemagne/Pays-Bas.

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants : céréale contenant du gluten, crustacé, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusque.

Ces menus sont validés par une commission des menus. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.



Menu végétarien



Volaille Label Rouge

