



SEMAINE 32 - DU 05 AU 09 AOUT 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon			Salade Grecque	
Pané fromager	Hachis Parmentier (pc)	Escalope de poulet au jus	Paella (pc)	Filet de lieu au beurre citronné
Coquillettes	Camembert	Gratin de légumes		Petits pois
	Ananas au sirop	Yaourt sucré	Fruit de saison	Cantal
Compote de pommes/fraises		Quatre quart		Eclair au chocolat
	S/V : Parmentier de poisson	S/V : Poisson pané	S/V : Paella de la mer	

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

**INFORMATIONS:**

**Salade grecque** : concombres, tomates, fêta, oignons rouges, olives noires

S/P Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 33 - DU 12 AU 16 AOÛT 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte		Pastèque		
Lasagnes bolognaise (pc) 	Poisson pané 	Steak haché et ketchup 		Œuf dur
	Jardinière de légumes	Frites		Taboulé
	Yaourt aromatisé			Emmental
Crème dessert chocolat	Gâteau au yaourt 	Compote de pommes/bananes		Fruit de saison
S/V : Lasagnes végétarienne (pc)		S/V : Poisson en sauce		

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**





- S/P : Sans Porc    S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc



# MENUS CENTRE DE LOISIRS



SEMAINE 34 - DU 19 AU 23 AOUT 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Crêpe au fromage		Melon	Œuf dur mayonnaise	
Sauté de veau marengo 	Rôti de dinde à la crème	Tomate farcie 	Pizza au fromage	Filet de hoki poêlé au beurre
Petit pois carottes	Penne	Riz	Salade composée	Gratin de chou-fleur 
	Rondelé au sel de Guérande			Fromage blanc sucré
Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Compote de pommes	Banane	Brownie
				
S/V : Pané de blé tomate mozzarella	S/V : Poisson en sauce	S/V : Marmite de poisson		

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

### INFORMATIONS:

**Salade composée:** Salade verte, tomates, oignons rouges

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



# MENUS CENTRE DE LOISIRS



SEMAINE 35 - DU 26 AU 30 AOUT 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Bœuf bourguignon (pc)	Melon	Carottes rapées	Betteraves vinaigrette	Colin à la sauce tomate
Yaourt nature	Poulet rôti froid	Cheesburger	Omelette	Ratatouille et pommes de terre
Fruit de saison	Taboulé	Frites	Gratin dauphinois	Emmental
S/V : Poisson en sauce	Salade de fruits frais	Donuts	Mousse au chocolat	Banane
	S/V : Taboulé au thon	S/V : Fish burger		S/V : Tarte au fromage

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

## INFORMATIONS:

- S/P : Sans Porc    S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc