



# Menus Accueil de Loisirs Juillet 2024



	semaine 28	semaine 29	semaine 30	semaine 31
	08-juil	15-juil	22-juil	29-juil
<b>LUNDI</b>	Concombre <b>BIO</b> (10-7) Poulet rôti Pommes de terre persillées Yaourt sucré (7) <b>Fruit - biscuit (1-3-7)</b>	Crêpe au fromage (1-3-7) Paupiette de veau (1-6) Carottes au jus Emmental <b>BIO</b> (7) Pêche <b>Gâteau (1-3-7) - Fruit</b>	Terrine de campagne (3-7) Saucisse de bœuf <b>BIO</b> Demi-sec Bûchette laitière (7) Nectarine <b>Fruit - biscuit (1-3-7)</b>	<u>Repas des îles</u> Salade des îles (ananas, avocat) (10) Poulet <b>Bio</b> Tandoori Céréales indiennes (1-6) Kiri (7) Brunoise de fruits exotiques <b>Fruit - brioche (1-3-7)</b>
<b>MARDI</b>	Salade de pâtes au thon (1-3-4-10) Grillade de porc Courgettes <b>BIO</b> sautées à l'estragon Mimolette (7) Ananas <b>Pain - confiture</b>	Taboulé (1-10) Filet de poisson meunière (1-4) Fenouil mijoté au romarin (7) Yaourt aux fruits <b>BIO</b> (7) <b>Pain -- baton chocolat</b>	Pâtes arc en ciel (1-3-10) Aiguillettes de poulet marinées Ratatouille Gouda <b>BIO</b> (7) Fraise <b>Pain - confiture</b>	Salade Arlequin (7-10) Grillade de porc aux herbes de Provence Pommes de terre grenaille <b>BIO</b> Glace (7-8) <b>Pain - fromage (7)</b>
<b>MERCREDI</b>	<u>Sans viande /sans poisson</u> Tomates à l'échalotes (10) Boulettes de pois chiche <b>BIO</b> (1) Ratatouille provençale Tomme grise (7) Tarte aux prunes (1-3-7) <b>Fruit- cake (1-3)</b>	<u>Sans viande /sans poisson</u> Carottes râpées (10) Coquille <b>BIO</b> (1) Sauce tomate au basilic Fromage blanc (7) Biscuit cuillère (1-3-7) <b>Croissant (1-3-7)</b>	Pastèque Filet de poisson frais (4) Riz pilaf Yaourt sucré <b>BIO</b> (7) <b>Pain au chocolat (1-3-7)</b>	Salade de riz du pêcheur (4-10) Filet de poisson frais (4) Poêlée de courgettes <b>BIO</b> Yaourt nature (7) <b>Beignet aux pommes (1-3)</b>
<b>JEUDI</b>	Piémontaise (3-10) Emincé de bœuf Haricots verts Camembert <b>BIO</b> (7) Nectarine <b>Pain au chocolat (1-3-7)</b>	<u>Menu Moyen-âge</u> Pâté en croûte (1-7) Jambon de Vendée Haricot vert <b>BIO</b> Saint Nectaire (7) Crumble aux fruits (1-3-7) <b>Fruit - biscuit (1-3-7)</b>	<u>Sans viande /sans poisson</u> Radis beurre (7) Pizza fromage (1-7) Salade verte (10) Compote de pommes <b>BIO</b> <b>Fruit - biscuit</b>	<u>Sans viande /sans poisson</u> Concombre à la crème (7-10) Aiguillettes de blé épinards feta (1-3-7-9) Lentilles <b>BIO</b> Ile flottante (3-7) <b>Fruit - biscuit (1-3-7)</b>
<b> VENDREDI</b>	Radis <b>BIO</b> beurre (7) Moules (7-14) Frites Glace (6-7-8) <b>Pain - pâte à tartiner (7-8)</b>	Cubes de betterave <b>BIO</b> (10) Jambalaya de volaille Rouy (7) Abricot <b>Pain - fromage (7)</b>	<u>Buffet froid</u> Bâtonnets de légumes (10) Viandes froides Plateau de fromages (7) Farandole de desserts (1-3-7) <b>Pain - pâte à tartiner (7-8)</b>	<u>Menu Burger</u> Salade verte maïs (10) Hamburger (1-7-11) Frites Abricot <b>Bio</b> <b>Pain - bâton chocolat</b>

Toutes nos viandes sont d'origine Française cependant selon les approvisionnements, elles peuvent être d'origine UE.

Liste des 14 allergènes : 1-Gluten, 2-Crustacés, 3-œufs, 4-Poisson, 5-Arachides, 6-Soja, 7-Lait, 8-Fruits à coque, 9-céleri, 10-Moutarde, 11-Sésame, 12-Sulfites, 13-Lupins, 14-Mollusques.

Sous réserve des approvisionnements

