

Menus des accueils de loisirs

Semaine 28

Semaine du 08 au 12 Juillet 2019

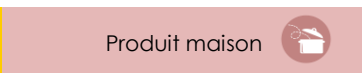
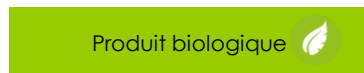


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Lentilles vinaigrette </p> <p>Sauté de blanc de poulet sauce au jus </p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Edam</p> <p>Compote pomme </p>	<p>Repas FROID</p> <p>Concombre</p> <p>Vinaigrette à l'ane </p> <p>Rôti de porc* froid + mayonnaise <small>(Médaille de surimi + mayonnaise)</small></p> <p>Salade de pommes de terre </p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Pêche</p>	<p>Wrap party</p> <p>Soupe de melon + gobelets</p> <p>Crousty wrap à monter sur place <small>(nuggets de volaille, salade verte, sauce fromage blanc)</small></p> <p>Emmental râpé</p> <p>Mousse chocolat au lait</p>	<p>Aujourd'hui c'est moi qui choisis</p> <p>Salade verte assaisonnement à part au choix : - vinaigrette - vinaigrette aux herbes </p> <p>Poisson pané et citron</p> <p>Brocolis en persillade (ail, persil)</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Gâteau du chef à la noix de coco </p>	<p>Tomate vinaigrette </p> <p>Steak haché de boeuf sauce poivre </p> <p>Semoule </p> <p>Suisse nature et sucre</p> <p>Prunes</p>



Goûters ALSH	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Briquelette de lait chocolaté	Pain	Briquelette de lait nature	Briquelette de lait nature	Yaourt à boire
	Pompon	Emmental (portion)	Madeleines aux œufs	Pain / barre de chocolat	Galette bretonnes
	Abricot	Briquelette de jus d'orange	Nectarine	Pêche	Briquelette de jus de pomme

Nos entrées et nos vinaigrettes sont élaborées sur la cuisine centrale, essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.
*sous réserve des approvisionnements producteurs / fournisseurs



Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes

Menus des accueils de loisirs

Semaine 29

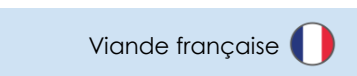
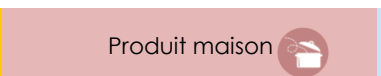
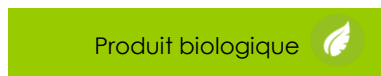
Semaine du 15 au 19 Juillet 2019



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées vinaigrette à l'orange	Tomates vinaigrette au basilic	REPAS COUSCOUS Betteraves vinaigrette Couscous aux boulettes d'agneau Légumes couscous et semoule Buchette vache-chèvre Prunes	Salade de riz vinaigrette aux dès de tomates	Pastèque
Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes	Filet de colin d'Alaska façon meunière		Filet de colin sauce basquaise	Tomate farcie
Tortis	Petits pois au jus		Piperade	Boulghour
Yaourt nature et sucre	Suisse nature et sucre		Suisse aromatisé	Aujourd'hui c'est moi qui choisis : Fromage blanc nature : - sucre dosette - crème de marron
Nectarine	Beignet aux pommes		Banane	Cake aux pépites de chocolat du chef

Goûters ALSH	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Pain	Briquette de lait nature	Yaourt à boire	Briquette de lait nature	Briquette de lait chocolat
	Gouda (portion)	Sablé	Quadro	Pain au lait	Petit beurre
	Briquette de jus d'orange	Pêche	Briquette de jus de pomme	Briquette de jus d'orange	Brugnon

Nos entrées et nos vinaigrettes sont élaborées sur la cuisine centrale, essentiellement à partir de produits frais.
 Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.
 *sous réserve des approvisionnements producteurs / fournisseurs



Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes

Menus des accueils de loisirs

Semaine 30

Semaine du 22 au 26 Juillet 2019



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de maïs - poivrons vinaigrette	Gaspacho + gobelets	Médaille de surimi et mayonnaise	Salade iceberg vinaigre	Aujourd'hui c'est moi qui choisis : Concombre: - vinaigrette à la ciboulette - vinaigrette au fromage blanc Cordon bleu Chou fleur persillés Smoothie du chef (fromage blanc et pêche) + gobelets Petit beurre
Steak haché de boeuf + ketchup	Rôti de porc* froid <i>rôti de dinde froid</i>	Gratin de coquillettes au poisson	Rôti de bœuf au romarin	
Duo de courgettes à l'ail	Haricots blanc à la tomate	Suisse nature et sucre	Riz	
Yaourt aromatisé	Petit moulé nature	Abricots	Chantailou	
Compote pomme	Crème dessert vanille		Compote pomme fraise	

Goûters ALSH	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Yaourt à boire	Briquette de lait chocolaté	Pain	Briquette de lait nature	Briquette de lait chocolaté
	Carré cacao	Palets breton	Emmental	Pain / barre de chocolat	Galettes bretonnes
	Pêche	Nectarine	Compote à boire	Banane	Brugnon

Nos entrées et nos vinaigrettes sont élaborées sur la cuisine centrale, essentiellement à partir de produits frais.
 Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.
 *sous réserve des approvisionnements producteurs / fournisseurs

Produit biologique

Produit locaux

Produit maison

Viande française






Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes



Menus des accueils de loisirs

Semaine 31

Semaine du 29 Juillet au 02 Aout 2019



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de pomme de terre cornichons  Sauté de boeuf au jus Haricots beurre persillés Gouda  Pêche	Repas FROID Melon Salade de pâtes au thon, tomate, vinaigrette basilic Emmental Liégeois chocolat	Salade de maïs aux oignons rouge Rôti de dinde sauce crème Tian de légumes <div style="background-color: #d9ead3; padding: 5px;"> Aujourd'hui c'est moi qui choisis Fromage blanc nature : - sucre dosette - confiture de fraise </div> Pastèque	Tomates vinaigrette à l'huile d'olive  Hachis parmentier de bœuf Petit moulé nature Flan vanille	Salade batavia vinaigrette Filet de colin sauce basilic Petits pois au jus Mont cadé Eclair au chocolat
Goûters ALSH	Yaourt à boire Brioche tranchée Briquette de jus de pomme	Briquette de lait nature Moelleux au citron Abricot	Pain Emmental (portion) Jus d'orange	Briquette de lait chocolaté Petit beurre Nectarine	Yaourt à boire Prumetis vanille Banane
Nos entrées et nos vinaigrettes sont élaborées sur la cuisine centrale, essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. *sous réserve des approvisionnements producteurs / fournisseurs					

Produit biologique Produit locaux Produit maison Viande française 

"Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes"

Menus des accueils de loisirs

Semaine 32

Semaine du 05 au 09 Août 2019



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Lentilles vinaigrette Sauté de blanc de poulet sauce au jus Haricots verts persillés Edam Compote pomme	Repas FROID Concombre vinaigrette à l'aneth Rôti de porc froid + mayonnaise (Médaille de surimi + mayonnaise) Salade de pommes de terre Yaourt nature et sucre Pêche	Wrap party Soupe de melon + gobelets Crousty wrap à monter sur place (nuggets de volaille, salade verte, sauce fromage blanc) Emmental râpé Mousse chocolat au lait	Salade verte vinaigrette (vinaigrette livrée séparément) Emincé de dinde au paprika Riz pilaf Gouda Gâteau du chef à la noix de coco	Pastèque Brandade de colin - Fondu carré Nectarine



Goûters ALSH

Briquette de lait chocolaté
 Pompon
 Abricot

Pain
 Emmental (portion)
 Briquette de jus d'orange

Briquette de lait nature
 Madeleines aux œufs
 Nectarine

Briquette de lait nature
 Pain / barre de chocolat
 Pêche

Yaourt à boire
 Galette bretonnes
 Jus de pomme

Nos entrées et nos vinaigrettes sont élaborées sur la cuisine centrale, essentiellement à partir de produits frais.
 Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.
 *sous réserve des approvisionnements producteurs / fournisseurs

Produit biologique

Produit locaux

Produit maison

Viande française






Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes

Menus des accueils de loisirs

Semaine 33

Semaine du 12 au 16 Août 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Carottes râpées vinaigrette à l'orange Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes Tortis Yaourt nature et sucre Nectarine	Salade batavia vinaigrette aux agrumes Piémontaise * <i>(Piémontaise aux oeufs)</i> Carré de Ligueil Ananas <i>(à couper sur place)</i>	REPAS COUSCOUS Betteraves vinaigrette Couscous aux boulettes d'agneau <i>Couscous aux boulettes végétariennes</i> Légumes couscous et semoule Buchette vache-chèvre Prunes		Macédoine de légumes mayonnaise Emincé de porc * au miel et épices <i>Aiguillettes de poulet au miel et épices</i> Carottes persillées Fromage blanc nature (seau) et sucre Cake aux pépites de chocolat du chef
Goûters ALSH	Pain Gouda (portion) Briquelette de jus d'orange	Briquelette de lait nature Sablé Pêche	Yaourt à boire Quadro Briquelette de jus de pomme	Briquelette de lait nature Pain au lait Briquelette de jus d'orange	Briquelette de lait chocolat Petit beurre Brugnon
Nos entrées et nos vinaigrettes sont élaborées sur la cuisine centrale, essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. *sous réserve des approvisionnements producteurs / fournisseurs					

Produit biologique Produit locaux Produit maison Viande française 

Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes

Menus des accueils de loisirs

Semaine 34

Semaine du 19 au 23 Août 2019



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Haricots beurres vinaigrette à l'échalote</p> <p>Dos de colin d'Alaska au curry </p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Edam</p> <p>Nectarine</p>	<p>Gaspacho + gobelets</p> <p> Rôti de porc* froid <i>Rôti de dinde froid</i></p> <p>Haricots blanc à la tomate</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Médaille de surimi et mayonnaise</p> <p>Gratin de coquillettes au poisson </p> <p>Suisse nature et sucre</p> <p>Abricots</p>	<p>Salade iceberg vinaigrette</p> <p> Rôti de boeuf au romarin</p> <p>Riz </p> <p>Chantailou</p> <p>Compote pomme - fraise</p>	<p>Aujourd'hui c'est moi qui choisis :</p> <p> Concombre: - vinaigrette à la ciboulette - vinaigrette au fromage blanc</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Chou fleur persillés</p> <p>Smoothie du chef <i>(fromage blanc et pêche) + gobelets</i></p> <p>Petit beurre</p>

Goûters ALSH	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Yaourt à boire	Briquette de lait chocolaté	Pain	Briquette de lait nature	Briquette de lait chocolaté	
Carré cacao	Palets breton	Emmental	Pain / barre de chocolat	Galettes bretonnes	
Pêche	Nectarine	Compote à boire	Banane	Brugnon	

Nos entrées et nos vinaigrettes sont élaborées sur la cuisine centrale, essentiellement à partir de produits frais.
 Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.
 *sous réserve des approvisionnements producteurs / fournisseurs

Produit biologique

Produit locaux

Produit maison

Viande française







Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes


Menus des accueils de loisirs

Semaine 35

Semaine du 26 au 30 Aout 2019



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de pomme de terre cornichons  Sauté de boeuf au jus Haricots beurre persillés Gouda Pêche	Repas FROID Melon Salade de pâtes au thon, tomate, vinaigrette basilic Emmental Liégeois chocolat	 Betteraves vinaigrette  Saucisse de Toulouse* <i>Saucisse de volaille</i> Lentilles au jus Carré de Ligueil Prunes	Tomates vinaigrette à l'huile d'olive  Hachis parmentier de bœuf Petit moulé nature Flan vanille	Salade batavia vinaigrette Filet de colin sauce basilic Petits pois au jus Mont cadé Eclair au chocolat
Goûters ALSH	Yaourt à boire Brioche tranchée Briquelette de jus de pomme	Briquelette de lait nature Moelleux au citron Abricot	Pain Emmental (portion) Jus d'orange	Briquelette de lait chocolaté Petit beurre Nectarine	Yaourt à boire Prumetis vanille Banane
Nos entrées et nos vinaigrettes sont élaborées sur la cuisine centrale, essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. *sous réserve des approvisionnements producteurs / fournisseurs					

Produit biologique Produit locaux Produit maison Viande française 

"Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes"