



MENUS '4 SAISONS' | DU 04 JUILLET 2022 AU 04 SEPTEMBRE 2022 |

Centre de loisirs - Déjeuner

	Du 04 juil. au 10 juil.	Du 11 juil. au 17 juil.	Du 18 juil. au 24 juil.	Du 25 juil. au 31 juil.
LUNDI		Tomate à la croque Chili con carne Riz créole Yaourt nature Rocher au coco	Taboulé du chef Tortillas pomme de terre et oignons Petits pois au jus Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Salade de pâtes Sauté de bœuf au jus Carottes persillées du chef Edam Fruit de saison
MARDI		Pastèque Brandade de poisson du chef Vache qui rit Mousse au chocolat	Carottes râpées fraîches Chipolatas au jus Purée de pommes de terre Tomme grise d'Auvergne Compote de pommes	Salade verte du chef Beignet de poisson Frites Yaourt aromatisé Tarte aux pommes
MERCREDI		Friand au fromage Omelette nature Carottes Fraîches aux Petits Oignons Petit suisse sucré Fruit de saison	Melon Paupiette de veau au jus Haricots verts persillés Saint nectaire Riz au lait nappé caramel	Betteraves en salade Pavé fromager Blé à la tomate Fromage blanc nature Fruit de saison
JEUDI			Crêpe au fromage Blanquette de poisson Poêlée de courgettes fraîches P'tit cottentin ail et fines herbes Fruit de saison	Tomate à la croque Chickenwings Macédoine de Légumes (accompagnement) Vache picon Gâteau au yaourt du chef Ketchup (dosette)
VENDREDI	Salade de maïs au curry Filet de poulet rôti au jus Haricots verts persillés Fromage fondu le carré Fruit de saison	Salade de pâtes Galette de soja à la provençale Ratatouille du chef Camembert Fruit de saison	Salade Chinoise (chou blanc, soja, tomate) Poulet sauce soja et miel Riz cantonnais Yaourt nature Gâteau à l'ananas du chef	Céleri râpé frais vinaigrette Tortellini ricotta épinards sauce verte Saint paulin Flan chocolat

LE SAVIEZ- VOUS ?



LA LOI EGALIM

Les labels de qualité

Label Rouge
Pêche durable
Bleu Blanc Coeur
AOP
AOC
IGP
HVE
BIO

Produit de la ferme
Certification
environnementale

