

Menus scolaires du lundi 31 août au vendredi 25 septembre 2020

Centre de Loisirs

31-août


Melon 

Tomates farcies* sans porc
S/V : Poisson à la provençale
Purée de pommes de terre



Yaourt à la vanille 

GOÛTER

Moelleux au chocolat 
Petit suisse tube

1-sept.



Carottes râpées vinaigrette 

Raviolis de légumes

Carré croc lait

Compote 

GOÛTER

Pain au lait aux pépites de chocolat 
Pomme 

2-sept.



Concombre vinaigrette 

Saumon frais au sirop d'érable 

Riz créole 

Yaourt à la framboise 

GOÛTER

Baguette, barre de chocolat noir 
Pêche 

3-sept.

Salade arlequin
(tomate, maïs, dés d'emmental)



Blanquette de veau*

S/V : Lieu frais sauce Normande 

Trio de légumes brocolis 

Fruit de saison

GOÛTER

Palets breton 
Compote 

4-sept.

MENU VEGETARIEN

Pastèque



Omelette nature 

Ratatouille

Blé 

Petit suisse sucré

GOÛTER

Baguette, confiture 
Fruit de saison 

7-sept.


Lentilles vinaigrette

Haut de cuisse de poulet grillé 

S/V : Poisson meunière

Gratin de chou-fleur maison

Fruit de saison 

Corn flakes au chocolat
Lait 

8-sept.



MENU VEGETARIEN

Salade de carottes et radis râpés

Tartiflette végétarienne

(Gratin dauphinois, reblochon) 

Fruit de saison 

Madeleine 
Fromage blanc nature 

9-sept.



Betteraves et cubes de poires vinaigrette

Paleron de bœuf sauce charcutière 

S/V : Omelette nature 

Beignets de salsifis

Yaourt à la vanille 

Moelleux aux citron 
Fruit de saison 

10-sept.


Salade grecque

(concombre, fromage au lait de brebis)

Saucisse de volaille**

S/V : Poisson sauce tomate
Coquillettes  sauce tomate

Yaourt aromatisé

Baguette viennoise et beurre
Fruit de saison 


11-sept.

Bouchées camembert

Lieu frais sauce beurre et citron 

Carottes braisées

Fruit de saison 

Madeleine 
Yaourt nature au lait de brebis

14-sept.

Betteraves et maïs vinaigrette



Paupiette de veau* et son jus

S/V : Omelette nature 

Gratin de courgettes et pommes de terre

Bulgy aux fruits

GOÛTER

Baguette, Barre de chocolat noir 
Fruit de saison 

15-sept.

Œuf dur vinaigrette

(œuf issu de poules élevées en plein air)

Couscous merguez**


S/V : Boulette de soja basilic

Légumes

Semoule 

Fruit de saison 

GOÛTER

Gâteau fait maison
Lait chocolaté 

16-sept.

MENU VEGETARIEN


Salade verte, tomates et croûtons

Omelette nature 

Petit pois

Fruit de saison 

GOÛTER

Baguette, vache qui rit 
Jus de fruit 100% jus

17-sept.

Carottes râpées à l'orange

Filet de poulet sauce paprika 


S/V : Galettes de blé - épinards

Brocolis

Cantadou nature

Crêpe 

GOÛTER

Viennoise aux pépites de chocolat
Banane 

18-sept.

Concombre bulgare



(concombre, yaourt nature)

Moules marinières 

Frites 

Compote de poires 

GOÛTER

Baguette, babybel 
Fruit de saison 

21-sept.

Salade de riz Niçois

Paleron de bœuf sauce piquante 



Nuggets de blé

Haricots verts

Saint Paulin BIO 

Fruit de saion

GOÛTER

Brioche tranchée aux pépites de chocolat 
Lait 

22-sept.

Concombre à l'estragon




Tomate farcie 

Omelette nature 

Blé  sauce tomate

Yaourt aromatisé

GOÛTER

Baguette 
Chantenaie 
Volaille française 

23-sept.

MENU VEGETARIEN


Macédoine mayonnaise

Steak de soja sauce tomate

Gratin de macaronis maison 

Raisin

GOÛTER

Petit pain au lait 
Barre de chocolat au lait
Yaourt à boire

24-sept.

Carottes râpées vinaigrette 




Saucisses de Francfort 

Galette de blé épinards

Gratin dauphinois

Glace

GOÛTER

Baguette 
Confiture 
Fruit de saison 

25-sept.



Lentilles vinaigrette

Lieu frais aux petits légumes 

Chou romanesco

Fruit de saison 

GOÛTER

Madeline 
Fromage blanc nature 
sucre

Menus sous réserve des approvisionnements

-  Produits laitiers
-  Féculents, céréales
-  Viande, œuf, poisson
-  Produits sucrés
-  Légumes ou fruits cuits
-  Matières grasses
-  Légumes ou fruits crus



*Viande de veau : origine Union Européenne

Centre de Loisirs

Poisson frais

Produit d'Appellation d'origine protégée

Produit de l'agriculture biologique

**Viande issue d'animaux nés, élevés, abattus majoritairement en France ou dans l'Union Européenne

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant des produits contenant les allergènes suivants : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux/sulfite, lupin, mollusque.

