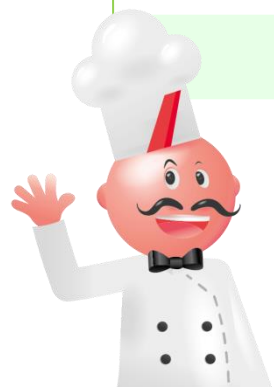




| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---------------------------------|------------------------------------|------------------------------|---------------------------------|---------------------------------------|
| | | | <i>Menu végétarien</i> | FÊTE NATIONALE Pastèque |
| Rillettes de thon | Carottes râpées vinaigrette | Tomate / mozzarella | Macédoine de légumes mayonnaise | Escalope de dinde sauce angevine |
| Longe de porc sauce charcutière | Gratin de poisson à la provençale | Rôti de boeuf Sauce barbecue | Omelette nature | Haricots plats/ Pommes rösties |
| Flageolets | Riz de Camargue aux petits légumes | Pâtes « penne » | Piperade Salade verte | Cantal |
| Yaourt aromatisé vanille | Emmental | Fromage fondu | Brie | Gourmandise fraise framboise |
| Fruit de saison | Mousse au chocolat | Purée pomme poire | Fruit de saison | |



Produit issu de l'agriculture biologique

Produit de la mer durable

Label rouge

Viande bovine race bouchère

















Appellation d'origine protégée

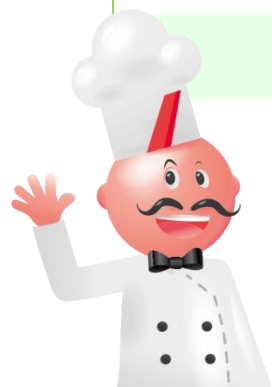
Indication géographique protégée


Pour des raisons d'approvisionnement, notre prestataire se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.


Notre prestataire vous informe que toutes les viandes sont d'origine France (né, élevé et abattu en France). Le bilan des allergènes est consultable auprès du responsable de l'accueil de loisirs. En cas de connaissances avérées d'allergies ou d'intolérance, il est nécessaire d'établir un projet d'accueil individualisé en se rapprochant du médecin scolaire.




| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|---|---|---|--|
| | | <i>Menu végétarien</i> | |  |
| <p>Betteraves cubes  <i>vinaigrette</i></p> <p>Gésiers de volaille sauce échalote</p> <p>Poêlée de céréales (blé  et riz )</p> <p>Edam </p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Mousse de foie cornichon</p> <p>Colin meunière </p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Salade de pâtes  aux légumes croquants</p> <p>Boulettes de sarrasin</p> <p>Epinards béchamel </p> <p>Emmental </p> <p>Glace</p> | <p>Radis/ beurre </p> <p>Assiette anglaise</p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>Camembert </p> <p>Smoothie framboise basilic</p> | <p>Céleri rémoulade </p> <p>Filet de lieu sauce nantaise </p> <p>Ratatouille/ Blé pilaf </p> <p>Fromage des Monts d'Auvergne </p> <p>Donut's</p> |





 Produit issu de l'agriculture biologique

 Label rouge

 Appellation d'origine protégée

 **Produit de la mer durable**















 Viande bovine race bouchère

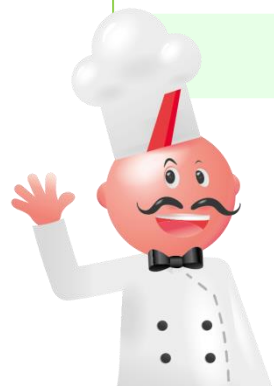
 Indication géographique protégée


Pour des raisons d'approvisionnement, notre prestataire se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Notre prestataire vous informe que toutes les viandes sont d'origine France (né, élevé et abattu en France). Le bilan des allergènes est consultable auprès du responsable de l'accueil de loisirs. En cas de connaissances avérées d'allergies ou d'intolérance, il est nécessaire d'établir un projet d'accueil individualisé en se rapprochant du médecin scolaire.




| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|--|---|---|--|
| | | | <i>Menu végétarien</i> | |
| Taboulé (semoule ) | Rillettes de saumon | Salade Coleslaw rouge (chou rouge et carotte ) | Oeuf dur sur salade | Macédoine de légumes  mayonnaise |
| Sauté de boeuf  | Cordon bleu | Cabillaud  sauce provençale | Bolognaise végétale (lentilles vertes carottes ) | Aiguillettes de poulet sauce crème |
| Courgettes en gratin  | Purée de carotte (carotte ) | Pommes vapeur/ Haricots verts  | Spaghetti  | Riz créole  |
| Fromage à tartiner | Pont l'Evêque  | Yaourt sucré  | Fromage frais | Camembert  |
| Fruit de saison | Crème dessert vanille | Génoise roulée à la myrtille | Mousse lactée citron | Fruit de saison |





 Produit issu de l'agriculture biologique

 Label rouge

 Appellation d'origine protégée

 Produit de la mer durable











 Viande bovine race bouchère

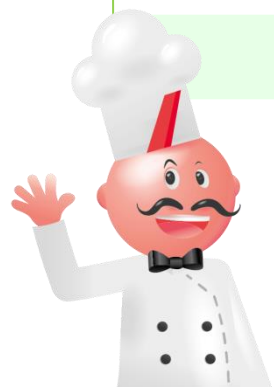
 Indication géographique protégée


Pour des raisons d'approvisionnement, notre prestataire se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.


Notre prestataire vous informe que toutes les viandes sont d'origine France (né, élevé et abattu en France).
Le bilan des allergènes est consultable auprès du responsable de l'accueil de loisirs. En cas de connaissances avérées d'allergies ou d'intolérance, il est nécessaire d'établir un projet d'accueil individualisé en se rapprochant du médecin scolaire.




| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|--|--|---|--|
| | | <i>Menu végétarien</i> | | |
| Salade de pomme de terre au thon | Salade de tomate  Vinaigrette | Gourmandises de céréales rouges (betterave ) | Terrine de légumes sauce cocktail | Céleri râpé à l'orange  |
| Chipolatas grillées | Rôti de bœuf  au jus | Pané fromager | Sauté de porc au curry | Filet de lieu sauce armoricaine |
| Choux fleurs  En gratin | Pommes "cowboy" | Epinards béchamel  | Blé pilaf  | Julienne de légumes |
| Yaourt aromatisé vanille  | Fromage frais salé | Suisse nature  | Brie  | Fromage fondu |
| Fruit de saison | Purée de pomme  | Tarte rhubarbe | Fruit de saison | Glace Vanille chocolat |





 Produit issu de l'agriculture biologique

 Label rouge

 Appellation d'origine protégée

 Produit de la mer durable

 Viande bovine race bouchère

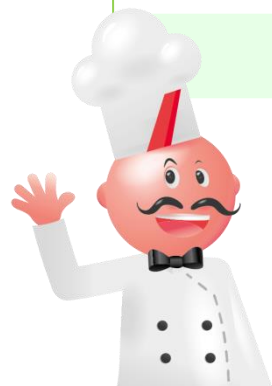
 Indication géographique protégée


Pour des raisons d'approvisionnement, notre prestataire se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Notre prestataire vous informe que toutes les viandes sont d'origine France (né, élevé et abattu en France). Le bilan des allergènes est consultable auprès du responsable de l'accueil de loisirs. En cas de connaissances avérées d'allergies ou d'intolérance, il est nécessaire d'établir un projet d'accueil individualisé en se rapprochant du médecin scolaire.





| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|--|--|--|---|
| | | <i>Direction les Antilles</i> | | <i>Menu végétarien</i> |
| Betteraves cubes  sauce fromage ail et fines herbes | Pastèque | <i>Acras de morue sur salade</i> | Rillettes de sardines | Céleri râpé  sauce cocktail |
| Sauté de veau | <u>Parmentier de colin à la purée de brocolis</u>  (brocolis ) | <i>Colombo de poulet</i>  | Steak haché de bœuf sauce tomate  | Tarte au fromage |
| Coquillettes  | | <i>Riz madras (ananas et raisins secs)</i>  | Duo carotte/ haricots verts  | Courgettes rondelles  à la provençale |
| Bleu d'Auvergne  | Pont l'Evêque  | <i>Fromage frais nature</i> | Camembert  | Fromage blanc nature et sucre |
| Fruit de saison | Flan saveur chocolat | <i>Clafoutis coco mangue</i> | Fruit de saison | Fruit de saison |
| | |  | | |





 Produit issu de l'agriculture biologique

 **Produit de la mer durable**

 Label rouge

 Viande bovine race bouchère












 Appellation d'origine protégée

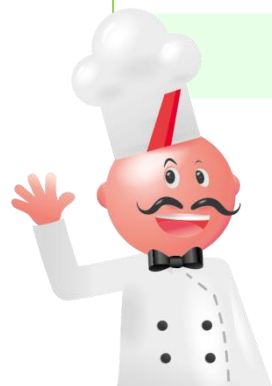
 Indication géographique protégée

Pour des raisons d'approvisionnement, notre prestataire se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Notre prestataire vous informe que toutes les viandes sont d'origine France (né, élevé et abattu en France). Le bilan des allergènes est consultable auprès du responsable de l'accueil de loisirs. En cas de connaissances avérées d'allergies ou d'intolérance, il est nécessaire d'établir un projet d'accueil individualisé en se rapprochant du médecin scolaire.



| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|--|--|--------------|--|
| | | <i>Menu végétarien</i> | | |
| Salade de tomate aux cœurs de palmiers  | Choux fleurs vinaigrette  | Concombre Bulgare  | FERIE | Taboulé (semoule ) |
| Emincé de thon sauce nantaise | Gésiers de volaille sauce échalote | Chili sin carne (ratatouille courgette ) | | Cordon bleu |
| Pâtes « Penne »  | Pommes de terre sarladaises | Riz créole  | | Haricots beurre à l'échalote |
| Coulommiers  | Yaourt aromatisé vanille  | Délice fondu au chèvre | | Emmental  |
| Purée pomme poire  | Fruit de saison | Glace à l'eau | | Eclair vanille |



Produit issu de l'agriculture biologique



Label rouge



Appellation d'origine protégée



Produit de la mer durable



Viande bovine race bouchère
















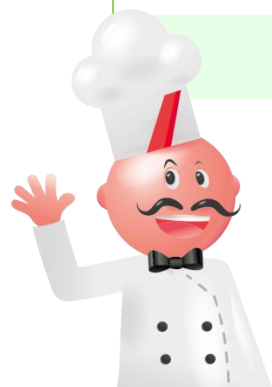
Indication géographique protégée


Pour des raisons d'approvisionnement, notre prestataire se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.


Notre prestataire vous informe que toutes les viandes sont d'origine France (né, élevé et abattu en France). Le bilan des allergènes est consultable auprès du responsable de l'accueil de loisirs. En cas de connaissances avérées d'allergies ou d'intolérance, il est nécessaire d'établir un projet d'accueil individualisé en se rapprochant du médecin scolaire.




| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|--|--|---|
| | | <i>Menu végétarien</i> | | |
| Macédoine de légumes au thon mayonnaise  | Radis  beurre | Salade de pomme de terre aux oeufs | Carottes râpées vinaigrette  | Pâté de volaille/ Cornichon |
| Sauté de dinde sauce basquaise  | Jambon grillé | Pizza végétarienne (brunoise de légumes) | Paleron de bœuf sauce piquante  | Colin pané au riz soufflé  |
| Purée de carotte (carotte ) | Haricots blancs à la tomate  | Salade verte | Petits pois à l'étuvée  | Ratatouille |
| Yaourt sucré  | Camembert  | Suisse nature  | Fromage fondu | Cantal  |
| Fruit de saison | Macédoine de pêches | Fruit de saison | Mousse au chocolat | Fruit de saison |





 Produit issu de l'agriculture biologique

 Label rouge

 Appellation d'origine protégée

 Produit de la mer durable

















 Viande bovine race bouchère

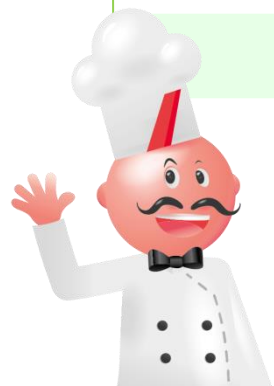
 Indication géographique protégée


Pour des raisons d'approvisionnement, notre prestataire se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.


Notre prestataire vous informe que toutes les viandes sont d'origine France (né, élevé et abattu en France). Le bilan des allergènes est consultable auprès du responsable de l'accueil de loisirs. En cas de connaissances avérées d'allergies ou d'intolérance, il est nécessaire d'établir un projet d'accueil individualisé en se rapprochant du médecin scolaire.




| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|--|---|---|--|
| | | <i>Escapade en Bretagne</i>  | | <i>Menu végétarien</i> |
| Melon | Taboulé (semoule ) | Salade de tomates aux oignons frits  | Concombre en cubes à la crème  | Betteraves cubes et maïs vinaigrette  |
| Garniture de volaille (émincé de dinde, Quenelles de volaille, champignons)  | Rôti de porc au jus | Galette de blé noir au saumon et julienne de légumes | Bolognaise  | Omelette au fromage |
| Duo quinoa/ boulghour  | Brocolis vapeur  | Salade verte  | Pâtes penne  | Epinards béchamel |
| St Nectaire  | Yaourt aromatisé framboise  | Fromage frais | Edam  | Fromage blanc nature et sucre  |
| Purée de pomme  | Fruit de saison | Mini-crêpes à la confiture de fraise | Flan saveur vanille nappé caramel | Fruit de saison |





 Produit issu de l'agriculture biologique

 Label rouge

 Appellation d'origine protégée

 **Produit de la mer durable**

 Viande bovine race bouchère

 Indication géographique protégée

Pour des raisons d'approvisionnement, notre prestataire se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercier de votre compréhension.

Notre prestataire vous informe que toutes les viandes sont d'origine France (né, élevé et abattu en France). Le bilan des allergènes est consultable auprès du responsable de l'accueil de loisirs. En cas de connaissances avérées d'allergies ou d'intolérance, il est nécessaire d'établir un projet d'accueil individualisé en se rapprochant du médecin scolaire.