



MENUS* DES ACCUEILS DE DE LOISIRS

AOÛT 2021

Lundi 02 août	Mardi 03 août	Mercredi 04 août	Jeudi 05 août	Vendredi 06 août
Friand au fromage	Salade haricots rouges, thon, mais	Tomates, concombre en rondelles, vinaigrette	Salade verte, maïs, radis émincés	Salade de pâtes
Omelette à l'espagnole	Epeautre Pilaf	Gratin de Poisson MSC	Emincé de Dinde Label rouge au basilic / Steak du fromager	Rôti de veau sauce poivre / Nugget's de blé
Brocolis	Ratatouille	Riz Bio	Potato pop's	Duo de courgettes à la crème
Edam	Yaourt aromatisé	Brie	Yaourt nature	Petit suisse nature
Fruit de saison	Fruit de saison	Crème caramel aux œufs	Fruit de saison	Glace bâtonnet sorbet fraise
Lundi 09 août	Mardi 10 août	Mercredi 11 août	Jeudi 12 août	Vendredi 13 août
Salade de pommes de terre	Salade douceur (carottes et courgettes, vinaigrette balsamique)	Cocktail de crevettes (crevettes, pamplemousse, sauce cocktail)	Concombre Bulgare	Tarte tomate chèvre
Poisson pané MSC	Emincé de poulet Tex Mex / Saucisse végétale	Poisson MSC Paella	Raviolis bœuf / Raviolis saumon	Sauté de bœuf aux poivrons / Omelette nature
Epinards à la crème	Beignet de chou-fleur	Riz Paëlla	St Paulin AOP	Haricots verts Persillés
Tomme noire	Fromage blanc nature	Yaourt nature	St Paulin AOP	Petit suisse aux fruits
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Cubes d'ananas	Glace timbale vanille chocolat
Lundi 16 août	Mardi 17 août	Mercredi 18 août	Jeudi 19 août	Vendredi 20 août
Surimi tranche	Melon	Taboulé	Gaspacho	Tomates, œuf mimosa, thon
Quenelles de brochet sauce Rouille	Gigot agneau aux herbes / Poisson meunière MSC	Sauté de PORC / Nugget's de blé	Lentilles bolognaise	Encornets en lamelle sétoise
Brocolis St Marcellin /Brie	Coquillettes	Mélange de légumes	Spaghettis	Riz Pilaf
Poire au four sauce caramel	Tartare nature	Petit suisse nature sucré	Yaourt nature	Tomme
	Flan caramel	Fruit de saison	Pastèque	Glace bâtonnet vanille
Lundi 23 août	Mardi 24 août	Mercredi 25 août	Jeudi 26 août	Vendredi 27 août
Rillettes de sardines	Ratatouille froide	Salade verte	Salade Coleslaw	Salade de riz
Samoussas aux légumes	Escalope de volaille sauce curry / Poisson MSC Sauce curry	Burger fish MSC Sauce tartare	Tortellinis ricotta épinards à la crème, emmental râpé	Sauté de veau à la moutarde à l'ancienne / Boulettes sarrasin lentilles
Courgettes à l'ail	Pâtes	Frites		Haricots verts persillés
Fromage blanc	Tomme blanche	Babybel	Petit suisse nature sucré	Comté
Purée de pêches	Fruit de saison	Sundae vanille sauce caramel	Fruit de saison	Fruit de saison
Lundi 30 août	Mardi 31 août			
Carottes râpées	Concombre bulgare			
Carbonara saumon	Sauté de poulet aux herbes / Bolognaise végétale			
Spaghettis	Blé			
Tartare ail et fines herbes	Petit suisse nature sucré			
Glace à l'eau multicolore	Fruit de saison			



LEGENDE :

- Produits locaux**
Ou circuits courts
- Produits issus**
De l'agriculture biologique
- Autres produits labellisés :**
Label Rouge, MSC, AOC, ...
- Viande de France**

* Sous réserve de modifications