

MENUS* DES ACCUEILS DE DE LOISIRS

Juillet 2021



		Mercredi 7 juillet	Jeudi 8 juillet	Vendredi 9 juillet
		Pastèque	Taboulé	Salade de tomates, mozzarella, basilic, huile d'olive
		Filet de poisson MSC sauce hollandaise	Sauté de veau Aux olives / Boulette pois chiche sauce tomate	Raviolis bœuf Raviolis saumon
		Duo carottes et panais	Haricots plats persillés	
		Petit suisse nature sucré	Yaourt nature	Camembert
		Beignet chocolat	Fruit de saison	Glace timbale vanille choco
Lundi 12 juillet	Mardi 13 juillet	Mercredi 14 juillet	Jeudi 15 juillet	Vendredi 16 juillet
Melon	Concombre façon Tzatziki	FERIE	Salade mexicaine (haricots rouges, mais, thon, tomates)	Salade Iceberg
Tomate végétarienne	Emincé de bœuf aux herbes / Omelette au fromage		Epeautre aux oignons	Filet de poisson corn flakes
Riz pilaf	Gnocchis sauce tomate		Chou Romanesco	Purée de pommes de terre
Tartare ail et fines herbes	Petit suisse nature sucré		Fromage blanc nature au lait entier	Comté AOP
Ile flottante	Compote Pomme fraise		Pêche	Glace à l'eau multicolore oasis
Lundi 19 juillet	Mardi 20 juillet	Mercredi 21 juillet	Jeudi 22 juillet	Vendredi 23 juillet
Tomates, basilic, mozzarella, vinaigrette	Coquillettes à l'italienne	Gaspacho	Concombre vinaigrette	Salade Iceberg et croûtons
Steak du fromager	Sauté de bœuf à la provençale / Steak de boulgour sauce tomate	Filet de poisson MSC au coulis de poivron	Sauté de poulet Label Rouge aux champignons / Nugget's de blé	Merguez et ses légumes couscous Saucisse végétale goût merguez et ses légumes
Gratin de brocolis et pommes de terre	Haricots verts persillés	Blé aux oignons	Ratatouille	Semoule couscous
	Fromage blanc nature	Emmental	Yaourt brassé Nature	Tomme blanche
Fruit de saison	Glace vanille	Fruit de saison	Tarte aux fraises	Melon
Lundi 26 juillet	Mardi 27 juillet	Mercredi 28 juillet	Jeudi 29 juillet	Vendredi 30 juillet
Pastèque	Tomate mozzarella vinaigrette	Concombre vinaigrette	Taboulé	Salade de haricots verts œufs mimosa
Ebly aux petits légumes	Brandade de poisson MSC	Boule beef sauce tomate / Boulette lentilles sarrasin sauce tomate	Navarin d'agneau printanier / Omelette nature	Tarte tomate chèvre
Petits pois au jus		Pâtes	Carottes persillées au jus	Courgettes à l'ail
Babybel	Fromage blanc fruité	St Paulin	Carré de l'Est	Yaourt Nature
Glace timbale vanille fraise	Fruit de saison	Compote Pomme fraise	Tarte aux pommes	Fruit de saison

LEGENDE :

* Sous réserve de modifications



Produits locaux
Ou circuits courts



Produits issus
De l'agriculture biologique



Autres produits labellisés :
Label Rouge, MSC, AOC, ...



Viande de
France