



* Sous réserve
De modification

Menus* des centres de Loisirs Juillet 2017

	lundi 10 juillet	mardi 11 juillet	mercredi 12 juillet	jeudi 13 juillet	vendredi 14 juillet
Entrée	Salade de pommes de terre	Jambon cru / Terrine de poisson	Salade de riz	Salade de fèves	
Plat	 Sauté de veau paprika	Poisson meunière	Sauté de volaille au curry	 Petit épeautre pilaf	
Garniture	Haricots verts persillés	Ratatouille	Choux fleurs sauté	Lentilles à la tomate	
Fromage	Bleu	Yaourt aromatisé	Tome blanche	Faisselle	
Dessert	Tarte aux pommes	Salade de fruits frais	Fruit de saison	Fruit de saison	

	lundi 17 juillet	mardi 18 juillet	mercredi 19 juillet	jeudi 20 juillet	vendredi 21 juillet
Entrée	Salade de crozet	Melon	Lentilles en salade	Terrine de légumes	Betteraves rouges vinaigrettes
Plat	Steak haché de bœuf	Chipolatas grillés / Saucisse de volaille	Paupiette de veau au jus	 Semoule	Poisson au pesto
Garniture	Brocolis en gratin	Purée de pommes de terre	Haricots beurre persillés	À l'huile d'olives	Pommes vapeur
Fromage	Emmental	Kiri	Petit suisse nature au lait entier	Flageolet à la tomates	Brie
Dessert	Compote de pommes	Fruit de saison	Fruit de saison	Flan aux œufs 	Crème dessert chocolat

	lundi 24 juillet	mardi 25 juillet	mercredi 26 juillet	jeudi 27 juillet	vendredi 28 juillet
Entrée	Taboulé	Pâté en croûte de volaille	Salade verte	Salade de cœur de palmier	Concombre sauce blanche
Plat	Rôti de porc sauce charcutière / Rôti de dinde	Brochette de poisson provençale	 Gardiane de bœuf	 Riz créole	Œufs brouillés au fromage
Garniture	Courgettes persillées	Salsifis au jus	Polente crémeuse	Haricots asuki à la tomate	Pommes noisettes
Fromage	Fromage blanc nature au lait entier	Yaourt aux fruits	Mini roitelet	 Verchicors Bio	Bleu
Dessert	Salade de fruits exotiques	Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruits de saison



Produits locaux



Viande bovine française



Agriculture biologique