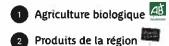




Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés



Menu mís à jour le : 06/07/2021



3 Viande française 🏰



6 Bleu Blanc Cœur 🥌

6 Pêche durable



Peut contenir des traces de fruits à coque



Menu en centre de loisirs



	Lundi 5 juillet	Mardi 6 ĵuillet	Mercredi 7 juillet	Jeudi 8 juillet	Vendredi 9 juillet
entrée			– melon	– taboulé 🕦 2	– macédoine mayonnaise
plat			- curry de légumes aux pois cassés (pois cassés, chou-fleur, carottes, oignons) - riz pilaf	 filet de poisson 6 sauce fécampoise 2 puree 2 de carottes 	– omelette ① nature – poelée de légumes d'été ② et semoule ① (aubergines, poivrons, navets, oignons)
laitage			- camembert 1	– yaourt nature sucré ② Ferme des Peupliers	– comté AOP
dessert			– brownie 🛕	- salade de fruits (banane, kiwi, pomme, orange, cocktail de fruits)	– abricots
goûter			- purée de pomme coing, pain complet beurre, confiture d'abricots	– petit suisse fruité, gâteau ① au chocolat	– lait ① pain de campagne ① pâte à tartiner maison <u>A</u>





Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés

C

Menu mis à jour le : 06/07/2021

0	Agriculture biologique
2	Produits de la région

Viande française



6 Pêche durable

5 Bleu Blanc Cœur 🥌



Peut contenir des traces de fruits à coque



Menu en centre de loisirs



Lundi 12 juillet	Mardi 13 juillet	Mercredi 14 juillet	Jeudi 15 juillet	Vendredi 16 juillet
 salade écolière (3) (pommes de terre, oeuf, carottes, mayonnaise) 	– pastèque		– tomate et maïs 1 vinaigrette 2	 – salade créole vinaigrette au lait de coco (salade iceberg, tomates, maïs, ananas)
 lasagnes (haricots rouges, aubergines, poivrons, tomates) coeur de laitue vinaigrette 2 	- bolognaise de boeuf ① - spaghetti ①		- poulet rôti 10 - purée 2 de courgettes 10	– colombo de poisson – chou-fleur à la créole et riz pilaf
– fromage blanc sucré ① Ferme des Peupliers	– brie 🚺		– pont l'évêque AOP pasteurisé	– petit saint–paulin 📵
– pêche	– purée de pomme fraise		- glace	– flan coco
– purée de pomme banane 10 crêpe 10 au sucre 🛕	– lait ② quatre–quarts ①		- petit suisse fruité, pain complet 1 beurre, confiture de pêches	- jus d'oranges (1) kiwi, fromag blanc nature (1) sucre

ssins : © Christophe Billard

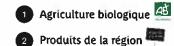




Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés



Menu mis à jour le : **06/07/2021**



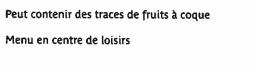
Viande française 🏩



5 Bleu Blanc Cœur 🧱

6 Pêche durable







Lundi 19 juillet	Mardi 20 juillet	Mercredi 21 juillet	Jeudi 22 juillet	Vendredi 23 juillet
- concombre ② façon tzatziki	- haricots verts vinaigrette 2	– melon	 carottes râpées vinaigrette 	– salade de blé 1 provençale vinaigrette 2 (blé, poivrons, tomates, persil)
– couscous merguez et agneau 1 et ses légumes	 filet de poisson rôti aux herbes ratatouille et quinoa gourmand 	 rôti de porc sauce orloff oeuf mollet sauce orloff carottes et pépinettes 	- lentilles 1 à la mexicaine (lentilles, haricots rouges, maïs, carottes, oignons, tomates) - riz 1 aux épices	- filet de poisson 6 sauce aurore - brocolis 1 et pommes de terre vapeur 2
- semoule ①		•		
– emmental 🕦	– cantal AOP	~ gouda 1	– meule de bray ① Ferme de La Quesne	- fromage blanc sucré ② Ferm des Peupliers
- purée de pomme mirabelle	- fruit	– crème dessert à la vanille ①	– fruit	– salade de fruits (banane, kiw pomme, orange, cocktail de fruits)
- lait ② quatre-quarts ① au chocolat	– jus de pommes ① vache qui rit ① pain de campagne ①	- banane, yaourt nature sucré • Ferme des Peupliers	– purée de pomme poire gâteau au yaourt	– lait 1 baguette 1 pâte à tartiner maison





Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés



Menu mis à jour le : 06/07/2021

0	Agriculture biologique	4B
2	Produits de la région	will the



5 Bleu Blanc Cœur 🕌



Menu en centre de loisirs



Viande française

6	Pêche	durable	
---	-------	---------	--

	Lundi 26 juillet	Mardi 27 juillet	Mercredi 28 juillet	Jeudi 29 juillet	Vendredi 30 juillet
entree	 salade parmentière (2) vinaigrette (2) (pommes de terre, oeuf, cornichons) 	– tomate ② comtoise vinaigrette ② (tomate, emmental, mimolette)	– concombre ② à la bulgare	– riz niçois 🕦 au thon	– melon jaune
	– sauté de boeuf 🕦 sauce moutarde à l'ancienne 🛭	- chili (haricots rouges, petits pois, maïs, poivrons, carottes, oignons, tomates)	– poulet rôti 10 – pommes de terre rissolées 20	– parmentier de légumes ② et veau ③	– paëlla au poisson 🚱 – riz 🕦 paëlla
ριατ	– haricots verts et coquillettes	– blé pilaf 🕦		- coeur de laitue vinaigrette ②	
aitage	– tomme de Savoie IGP	– brie 🛂	– camembert 1	– yaourt nature sucré ① Ferme des Peupliers	– ossau iraty AOP
iessert i	– fruit	– gâteau façon tiramisu aux fruits	– crème dessert au chocolat 1	– fruit	– sorbet orange
jourer a	– orange, crêpe 🕦 au sucre 🛕	– purée de pomme ananas, pain de campagne ① beurre, confiture de fraises	– vache qui rit 1 pain complet	– lait ① gâteau aux amandes 🛕	jus de pommes banane, fromage blanc nature sucre