



Menus Scolaire & Centre de loisirs

Semaine du 01 au 05 Avril 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Salade verte et dés de mimolette vinaigrette moutarde à l'Ancienne Carotte râpée vinaigrette		Taboulé Salade de riz à la Parisienne (maïs, tomates, basilic)
	Chipolatas de porc au jus Bouchée de soja nature	Filet de limande Meunière et citron	Sauté de veau sauce normande (crème, champignons) (Filet de cabillaud sauce normande)	Bâtonnets végétariens sauce cocktail basilic (mayonnaise, basilic, ketchup)
FERIE	Haricots blancs à la tomate	Epinards et pommes de terre béchamel	Purée de pommes de terre	Chou fleur béchamel
	Fromage fondu Président Fromage frais au sel de Guérande	Gorgonzola Munster	Yaourt nature et sucre	Edam Gouda
	Pomme		Dessert de Pâques	Orange



Fromage AOC



Viande de race



Recettes développées par le comité des chefs experts. Elles sont testées et approuvées auprès des jeunes convives.



Produits locaux circuits courts



Confectionné à la cuisine centrale



Pêche Responsable Signe de qualité ELIOR



Nouveauté



Origine France



AOP/IGP



Viandes Label Rouge



Plat Végétarien



HVE Haute valeur environnementale



Menus Scolaire & Centre de loisirs

Semaine du 08 au 12 Avril 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Salade de mâche vinaigrette au miel Endives aux croûtons	 Carottes râpées vinaigrette Créneux frais aux radis	Céleri rémoulade Salade verte au maïs
Filet de merlu Sauce ciboulette	Sauté de bœuf Dijonnaise	Couscous aux boulettes d'agneau et merguez de bœuf	Gratin Campagnard (pommes de terre, lentilles, crème curry)	Rôti de porc au jus
Croq veggie à la tomate	Semoule Façon couscous	Semoule et légumes du Couscous	Œufs brouillés	Carottes Vichy
Riz camarguais au curry	Haricots beurre ail et persil (CE2)	Fromage frais aux fruits Fromage frais nature et sucre	Fromage frais aux fruits Fromage frais nature et sucre	Moelleux fromage blanc vanille
Tomme blanche Brie	Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre	Stracciatella aux copeaux de chocolat Panaccotta à la vanille	Pomme	
Fruit	Banane Rup			



Fromage AOC



Viande de race



Recettes développées par le comité des chefs experts. Elles sont testées et approuvées auprès des jeunes convives.



Produits locaux circuits courts



Confectionné à la cuisine centrale



Pêche Responsable Signe de qualité ELIOR



Nouveauté



HVE Haute valeur environnementale



Origine France



AOP/IGP



Viandes Label Rouge



Plat Végétarien



Menus Centre de loisirs

Semaine du 15 au 19 Avril 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade coleslaw Batavia et oignons frits</p>			<p>Salade des Antilles (Laitue, croûtons et vinaigrette à l'ananas) Concombre</p>	
<p>Boulette de bœuf Sauce Rougail</p>	<p>Bouलगूर Tandoori (poireaux, carottes, navets, haricots rouges, épices tandoori)</p>	<p>Rôti de bœuf Sauce aux olives</p>	<p>Sauté de porc Sauce Dijonnaise</p>	<p>Brandade de Colin (pommes de terre)</p>
<p>Filet de merlu Sauce Rougail</p>		<p>Steak haché de saumon sauce Bouillabaisse</p>	<p>Bouchées Azuki fraîcheur</p>	
<p>Haricots verts persillés</p>		<p>Brocolis béchamel</p>	<p>Pommes sautées</p>	
<p>Gouda Edam</p>	<p>Saint Nectaire Fourme d'Ambert</p>	<p>Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre</p>	<p>Fraidou Petit moulé ail et fines herbes</p>	<p>Fromage frais nature et sucre Fromage frais aux fruits</p>
	<p>Mousse au chocolat au lait Liégeois à la vanille</p>	<p>Banane</p>		<p>Fruit</p>



Fromage AOC



Viande de race



Recettes développées par le comité des chefs experts.
Elles sont testées et approuvées auprès des jeunes convives.



Produits locaux circuits courts



Confectionné à la cuisine centrale



Pêche Responsable Signe de qualité ELIOR



Nouveauté



HVE Haute valeur environnementale



Origine France



AOP/IGP



Bleu Blanc Cœur



Viandes Label Rouge



Plat Végétarien



Menus Centre de loisirs

Semaine du 22 au 26 Avril 2024



MENU AMERIQUE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEVENDREDI
Friand au fromage Friand à la viande	Endives aux pommes Scarole et croûtons vinaigrette au miel	Salade Buffalo (Salade, haricots rouges, maïs et vinaigrette à l'érable)		Céleri rémoulade Champignons frais émincés sauce fromage blanc
Sauté de bœuf Bourgogne	Filet de hoki pané et citron	Chickens Wings Et Ketchup	Sauce à la Bolognaise (plat durable)	Omelette au fromage
Colin mariné thym		Bouchée de blé Et Ketchup	Sauce à l'Italienne (tomate, brunoise de légumes, poivrons et olives)	
Carottes persillées	Epinards Et Pommes de terre béchamel	Pommes de terre Campagnarde	Pâtes macaronis	Petits pois Saveur du Jardin
Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé	Mimolette Tomme noire	Milk Shake cacao	Brie Carré de l'Est	
			Kiwi	Cake au citron



Fromage AOC



Produits locaux circuits courts



Pêche Responsable Signe de qualité ELIOR



Origine France



Viandes Label Rouge



Viande de race



Confectionné à la cuisine centrale



Nouveauté



AOP/IGP



Plat Végétarien



Recettes développées par le comité des chefs experts. Elles sont testées et approuvées auprès des jeunes convives.



HVE Haute valeur environnementale



Bleu Blanc Cœur



Menus Scolaire & Centre de loisirs

Semaine du 29 Avril au 03 Mai 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade verte et maïs Salade de mâche et dés d'emmental</p>	<p>Pizza au fromage</p>		<p> JEUDI</p>	<p>Salade Coleslaw Salade de chou chou (chou blanc et chou rouge sauce fromage blanc)</p>
<p> Sauté de porc Sauce Basquaise</p>	<p> Emincé de volaille sauce Hongroise</p>		<p>Cappelletti sauce tomate</p>	<p>Calamars à la Romaine</p>
<p>Bouchées au soja tomate basilic</p>	<p> Œufs brouillés</p>		<p>Cappelletti sauce tomate</p>	<p>Calamars à la Romaine</p>
<p> Lentilles à la Paysanne</p>	<p>Chou fleur béchamel</p>		<p>Cappelletti sauce tomate</p>	<p> Ratatouille Et Blé</p>
<p>Crème dessert au chocolat Crème dessert au caramel</p>	<p>Banane</p>		<p>Petit moulé nature Fromage frais au sel de Guérande</p>	<p>Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre</p>
<p>Crème dessert au chocolat Crème dessert au caramel</p>	<p>Banane</p>		<p>Petit moulé nature Fromage frais au sel de Guérande</p>	<p>Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre</p>
<p>Crème dessert au chocolat Crème dessert au caramel</p>	<p>Banane</p>		<p>Petit moulé nature Fromage frais au sel de Guérande</p>	<p>Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre</p>

	Fromage AOC		Produits locaux circuits courts		Pêche Responsable Signe de qualité ELIOR		Origine France		Viandes Label Rouge
	Viande de race		Confectionné à la cuisine centrale		Nouveauté		AOP/IGP		Plat Végétarien
	Recettes développées par le comité des chefs experts. Elles sont testées et approuvées auprès des jeunes convives.				HVE Haute valeur environnementale		Bleu Blanc Cœur		