



Menus du Centre de Loisirs Période du 8 juillet au 1er septembre 2024

lundi 08 juillet	mardi 09 juillet	mercredi 10 juillet	jeudi 11 juillet	vendredi 12 juillet
Salade de riz bio, olives et tomates	Concombre local vinaigrette	Melon local	Salade de blé bio carnaval	Tomates vinaigrette et mozarella
Poisson pané MSC et citron	Salade de pâtes bio	Boulettes de porc sauce aux épices kebab	Quiche aux légumes maison	Emincé de poulet façon tajine
Epinards hachés bio à la béchamel	au poulet	Haricots verts bio persillés	Iceberg locale	Semoule bio au jus
Emmental bio	Petit Biscuit bio	Ile (crème locale)	Yaourt aromatisé local	Carré de Ligueuil
Fruit à noyau de saison HVE	Crème chocolat maison au lait local	Flottante	Fruit à noyau de saison HVE	Gâteau aux yaourts

lundi 15 juillet	mardi 16 juillet	mercredi 17 juillet	jeudi 18 juillet	vendredi 19 juillet
Concombre local vinaigrette au boursin	Pastèque	Melon local	Duo Tomates et thon à la vinaigrette au vinaigre balsamique	Salade de lentilles bio aux lardons
Flan au fromage maison label MEA	Roti de porc froid label rouge et ketchup	Salade de pommes	Colin MSC sauce aux agrumes	Boulettes de bœuf bio sauce mexicaine
Pommes rosti	Petits pois bio au jus	à la saucisse de Strasbourg	Riz bio créole	Ratatouille
Saint morêt bio	Fromage de chèvre local de la lacterie Jacquin	Gouda bio	Yaourt nature sucré local	Crème anglaise locale
Mousse au chocolat	Compote de fruits HVE	Banane bio	Fruit à noyau de saison HVE	Gâteau au chocolat maison

Balade parisienne

lundi 22 juillet	mardi 23 juillet	mercredi 24 juillet	jeudi 25 juillet	vendredi 26 juillet
Melon local	Taboulé à la semoule bio	Carottes râpées bio vinaigrette	Pastèque	Oeuf dur mayonnaise (label MEA)
Nuggets de blé et ketchup	Sauté de dinde local au curry	Carbonara de porc	Pilon de poulet sauce tartare	Croque Monsieur
Flan aux courgettes	Haricots verts bio persillés	Coquillettes bio	Chips	Salade verte locale
Petit moulé	Petit Tréo local de la lacterie de Montoire	Emmental râpé bio	Yaourt aromatisé local	Bric bio
Compote bio	Fruit à noyau de saison HVE	Flan nappé caramel	Fruit à noyau de saison HVE	Flan parisien cuisiné par nos chefs

lundi 29 juillet	mardi 30 juillet	mercredi 31 juillet	jeudi 01 août	vendredi 02 août
Tomates locales à la vinaigrette à l'huile d'olive	Pâté de campagne et cornichons	Batavia locale et vinaigrette	Melon local	Concombre local à la crème
Cordon bleu	Salade de pâtes au thon tomates et mais vinaigrette au pesto tomate	Chipolatas	Roti de dinde froid et mayonnaise	Tarte au fromage
Carottes persillées label CE2		Purée de pommes de terre	Salade de riz bio emmental et tomate	Salade Iceberg locale
Petit Cotentin	Camembert bio	Buche de chèvre locale de la lacterie Jacquin	Yaourt nature sucré local	Crème anglaise locale
Semoule au lait (lait local)	Smoothie fruits	Fruit à noyau de saison HVE	Banane bio	Brownie du chef

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

1 Toutes nos viandes de bœuf, porc, veau et volaille sont d'origine française

Produit local 1 Produit bio 2 Produit labellisé 3

4 IGP = Indication Géographique Protégée / AOP = Appellation d'Origine Protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale / MSC : label de pêche responsable



lundi 08 août	mardi 09 août	mercredi 07 août	jeudi 08 août	vendredi 09 août
Salade de riz bio, olives et tomates	Concombre local vinaigrette	Melon	Salade de blé bio carnaval	Tomates vinaigrette et mozarella
Poisson pané MSC et citron	Salade de pâtes bio	Boulettes de porc sauce aux épices kebab	Quiche aux légumes maison	Emincé de poulet façon tajine
Epinards hachés bio à la béchamel	au poulet	Haricots verts bio persillés	Iceberg locale	Semoule bio au jus
Emmental bio	Petit Biscuit bio	Ile (crème locale)	Yaourt aromatisé local	Carré de Ligueuil
Fruit à noyau de saison HVE	Crème chocolat maison au lait local	Flottante	Fruit à noyau de saison HVE	Gâteau aux yaourts

lundi 12 août	mardi 13 août	mercredi 14 août	jeudi 15 août	vendredi 16 août
Concombre local vinaigrette au boursin	Pastèque	Melon local	Duo Tomates et thon à la vinaigrette au vinaigre balsamique	Salade de lentilles bio aux lardons
Flan au fromage maison	Roti de porc froid label rouge et ketchup	Salade de pommes	Colin MSC sauce aux agrumes	Boulettes de bœuf bio sauce mexicaine
Pommes rosti	Petits pois bio au jus	à la saucisse de Strasbourg	Riz bio créole	Ratatouille
Saint morêt bio	Fromage de chèvre	Gouda bio	Yaourt nature sucré local	Crème anglaise locale
Mousse au chocolat	Compote de fruits HVE	Banane bio	Fruit à noyau de saison HVE	Gâteau au chocolat maison

Tokyo

lundi 19 août	mardi 20 août	mercredi 21 août	jeudi 22 août	vendredi 23 août
Melon local	Taboulé à la semoule bio	Carottes râpées bio vinaigrette	Pastèque	Gyozas au poulet
Nuggets de blé et ketchup	Sauté de dinde local au curry	Carbonara de porc	Pilon de poulet sauce tartare	Riz façon Chahan
Flan aux courgettes	Haricots verts bio persillés	Coquillettes locales	Chips	au tofu
Petit moulé	Fromage local	Emmental râpé bio	Bric bio	Yaourt nature sucré local
Compote bio	Fruit à noyau de saison HVE	Flan nappé caramel	Fruit à noyau de saison HVE	Cake au citron et thé matcha

lundi 26 août	mardi 27 août	mercredi 28 août	jeudi 29 août	vendredi 30 août
Tomates locales à la vinaigrette à l'huile d'olive	Pâté de campagne et cornichons	Batavia locale et vinaigrette	Melon local	Concombre local à la crème
Cordon bleu	Salade de pâtes au thon tomates et mais vinaigrette au pesto tomate	Chipolatas	Roti de dinde froid et mayonnaise	Tarte au fromage
Carottes persillées label CE2		Purée de pommes de terre	Salade de riz bio emmental et tomate	Salade Iceberg locale
Petit Cotentin	Camembert bio	Buche de chèvre locale de la lacterie Jacquin	Yaourt nature sucré local	Crème anglaise locale
Semoule au lait (lait local)	Smoothie fruits	Fruit à noyau de saison HVE	Banane bio	Brownie du chef

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

