



Menus Scolaire & Centre de loisirs

Semaine du 01 au 05 Avril 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Chipolatas de porc au jus Bouchée de soja nature		 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		 Purée de pommes de terre	 Chou fleur béchamel
	Fromage fondu Président Fromage frais au sel de Guérande		 Yaourt nature et sucre	Edam Gouda
	Pomme		Dessert de Pâques	 Orange



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



Menus Scolaire & Centre de loisirs

Semaine du 08 au 12 Avril 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			Carottes râpées vinaigrette Créneux frais aux radis	Céleri rémoulade Salade verte au maïs
Filet de merlu Sauce ciboulette	Sauté de bœuf Dijonnaise		Gratin Campagnard (pommes de terre, lentilles, crème curry) (fromage râpé)	Rôti de porc au jus
Riz camarguais au curry	Croq veggie à la tomate			Œufs brouillés
	Haricots beurre ail et persil (CE2)			Carottes Vichy
Tomme blanche Brie	Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre			
Fruit	Banane Rup		Pomme	Moelleux fromage blanc vanille



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></p>		<p> Salade des Antilles (Laitue, croûtons et vinaigrette à l'ananas) Concombre </p>	<p></p>
<p> Boulette de bœuf Sauce Rougail </p>	<p> Boulgour Tandoori (poireaux, carottes, navets, haricots rouges, épices tandoori) </p>		<p> Sauté de porc Sauce Dijonnaise </p>	<p> Brandade de Colin (pommes de terre ) </p>
<p> Filet de merlu Sauce Rougail </p>			<p>Bouchées Azuki fraîcheur</p>	
<p> Haricots verts persillés</p>	<p></p>		<p>Pommes sautées</p>	<p></p>
<p>Gouda Edam</p>	<p> Saint Nectaire Fourme d'Ambert </p>		<p>Fraidou Petit moulé ail et fines herbes</p>	<p>Fromage frais nature et sucre Fromage frais aux fruits</p>
<p></p>	<p>Mousse au chocolat au lait Liégeois à la vanille</p>		<p></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	VENREDI
Friand au fromage Friand à la viande	Endives aux pommes Scarole et croûtons vinaigrette au miel			Céleri rémoulade aux dés de mimolette Champignons frais émincés sauce fromage blanc
Sauté de bœuf Bourgogne	Filet de hoki pané et citron		Sauce à la Bolognaise (plat durable)	Omelette au fromage
Colin mariné thym			Sauce à l'Italienne (tomate, brunoise de légumes, poivrons et olives)	
Carottes persillées	Epinards Et Pommes de terre béchamel		Pâtes macaronis	Petits pois Saveur du Jardin
Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé	Mimolette Tomme noire		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></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></p>	<p></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></p>	<p></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			