





MENU DU 12 AOÛT AU 6 SEPTEMBRE 2024

	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 12 août	Tomates maïs vinaigrette	Emincé de volaille au curry et piémontaise		Crème dessert caramel
Mardi 13 août	 Betteraves au fromage	Raviolis de légumes au rapé	Yaourt sucré	Fruit de saison
Mercredi 14 août	Salade de riz au thon	Rôti de bœuf, chou-fleur à la béchamel	Emmental	Fruit de saison
Jeudi 15 août		FERIE		
Vendredi 16 août	Chou blanc rémoulade	Poisson pané, ratatouille, riz créole		Petits fruits sucrés
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 19 août	Pastèque	Rouleau de surimi, salade de pâtes estivale		Riz au lait maison
Mardi 20 août	 Celeri frais rémoulade	Colin à la fondue de poireaux, purée de carottes	Gouda	Compote pomme fraise
Mercredi 21 août	Salade de riz niçois	Langue sauce tomate, haricots beurre et pommes de terre	Petit Louis tartine	Fruit de saison
Jeudi 22 août	Salade verte vinaigrette	Spaghettis bolognaise	Tartare ail/fines herbes	Fruit de saison
Vendredi 23 août	Concombre bulgare	Couscous végétarien	Yaourt sucré	Donuts
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 26 août	Melon	Cheeseburger , chips	Camembert	Coupe Fraise Melba
Mardi 27 août	 Tomates vinaigrette	Omelette au fromage, petits pois au beurre		Fromage blanc fruité
Mercredi 28 août	Salade de pâtes mexicaine	Escalope de dinde sicilienne, carottes persillées	Cantafrais	Flan coco
Jeudi 29 août	Salade monégasque	Rôti de bœuf, frites	Chanteneige	Cocktail de fruits au sirop
Vendredi 30 août	Salade Chopska	Filet de Hoki sauce bonne femme, riz créole	Délice Emmental	Fruit de saison
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 2 septembre	Tomates vinaigrette	Roti de dinde froid, tortis au beurre	Mimolette	Compote pomme fraise
Mardi 3 septembre	 Maïs vinaigrette	Nuggets de blé, haricots verts persillés	Yaourt sucré	Carré à l'abricot
Mercredi 4 septembre		Pas de centre de loisirs		
Jeudi 5 septembre	Taboulé	Sauté de veau au citron, jeunes carottes à l'ail		Liégeois vanille
Vendredi 6 septembre	Chou rouge rémoulade	Blanquette de saumon, purée mousseline	P'tit Louis	Fruit de saison

Sous réserve d'éventuels changements indépendants de notre volonté. Les plats peuvent contenir ou avoir été en contact avec l'un des 14 allergènes définis dans la réglementation (Œuf, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachides, graines de sésame, soja, anhydride sulfureux et sulfites, fruits à coque, céréales contenant du gluten, céleri, moutarde, lupin)

Le plat de saison est mentionné sur le menu par PDS (Produit de saison)



Menu Végétarien

