



# MENUS CENTRES AERES ET CENTRES DE LOISIRS POUR LES MERCREDIS

mercredi 17 avril 2024

mercredi 24 avril 2024

mercredi 1 mai 2024

mercredi 8 mai 2024

Hors d'œuvre

Plat Principal

sans porc / sans viande

Accompagnement

Fromage ou laitage

Dessert

Pain



VACANCES SCOLAIRES



VACANCES SCOLAIRES

mercredi 15 mai 2024

mercredi 22 mai 2024

mercredi 29 mai 2024

mercredi 5 juin 2024

Hors d'œuvre

Plat Principal

sans porc / sans viande

Accompagnement

Fromage ou laitage

Dessert

Pain

Feuilleté au fromage

Daube de boeuf\*  
\*(Français)



Omelette sauce ciboulette

Petits pois à la Française

Cantal jeune AOP



Salade de fruits frais

Pain

Chou chinois râpé vinaigrette



Lasagnes végétariennes  
(épinards BIO & fromage)

Fromage frais nature sucré

Fraises & sucre

Pain

Salade provençale (chou, courgettes,  
poivrons, maïs)

Escalope de volaille au jus

Crousti végétal & sauce tomate

Cœurs de blé BIO

Fromage fondu type "fripon"

Dessert lacté type flamby

Pain

Gaspacho (tomates, poivrons, concombres,  
basilic)

Filet de poisson sauce aneth

Purée de courgette & pommes de terre

Yaourt BIO nature sucré

Eclair au chocolat

Pain

LOGOS

Porc Français



Bœuf / Veau Français



Volaille Française



Produits local



Appellation d'origine protégée



Préparation contenant au moins 1 produit BIO



Produits frais



Poisson frais



Les menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements  
Les menus sont validés par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas



## MENUS CENTRES AERES ET CENTRES DE LOISIRS POUR LES MERCREDIS

	mercredi 12 juin 2024	mercredi 19 juin 2024	mercredi 26 juin 2024	mercredi 3 juillet 2024
Hors d'œuvre	Râpées de courgettes BIO vinaigrette au basilic	Feuilleté au fromage	Concombres BIO & vinaigrette	Pastèque BIO
Plat Principal	Sauté de porc* aux olives *(Français)	Sauté de veau* façon marengo (Français)	Sauté de porc* au curry	Escalope de volaille au jus
sans porc / sans viande	Sauté de dinde aux olives / omelette sauce tomate olives noires	Galette de soja & sauce façon marengo	Sauté de poulet au curry / Quenelles natures sauce curry	Crousti végétal
Accompagnement	Polenta BIO crémeuse	Haricots beurre	Pommes vapeur	Ratatouille
Fromage ou laitage	Brie	Yaourt BIO nature sucré	Coulommiers	Crème anglaise
Dessert	Melon BIO	Pêche	Cocktail de fruits au sirop léger	Gâteau marbré
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

	mercredi 10 juillet 2024	mercredi 17 juillet 2024	mercredi 24 juillet 2024	mercredi 31 juillet 2024
Hors d'œuvre				
Plat Principal				
sans porc / sans viande				
Accompagnement				
Fromage ou laitage				
Dessert				
Pain				

LOGOS	Porc Français	Volaille Française	Appellation d'origine protégée	Produits frais
	Bœuf / Veau Français	Produits local	Préparation contenant au moins 1 produit BIO	Poisson frais

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements  
Les menus sont validés par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas