

## Menus de AOUT 2024

Centre de loisirs



Lundi 05

Taboulé  
Sauté de veau  
sauce provençale  
**Ratatouille**  
**Petits suisses nature**  
Fruit de saison

Mardi 06

**Carottes râpées**  
Thon émietté  
Salade de riz façon niçoise  
Saint paulin  
**Compote de pêches**



Mercredi 07

Samoussa de légumes  
Haricots blancs sauce tomate  
Semoule  
Fromage blanc  
**Fruit de saison**



Jeudi 08

**Salade de tomates**  
Saucisses de volaille au jus  
**Haricots verts**  
Mini cabrette  
Eclair chocolat

Vendredi 09

**Pastèque**  
**Filet de colin**  
sauce poulet  
Frites  
**Cancoillotte**  
Dès de pommes cuites au caramel

Lundi 12

Salade de **riz**  
Paleron sauce tomate  
Poêlée de légumes du soleil  
**Edam**  
Fruit de saison

Mardi 13

**Salade tomates et pois chiche**  
Lasagnes  
aux légumes  
Coulommiers  
**Fruit de saison**



Mercredi 14

Taboulé  
Surimi / mayonnaise  
**Salade Grecque**  
Tartare® ail & fines herbes  
Tarte aux pommes



Jeudi 15



Vendredi 16

**Radis croque au sel**  
Haut de cuisse de poulet  
au jus  
Coquillettes  
**Saint Nectaire**  
Liégeois vanille

Lundi 19

Salade de blé  
Rosbif  
**Gratin de courgettes**  
Fromage blanc  
Fruit de saison

Mardi 20

**Melon**  
Escalope de volaille  
aux herbes de provence  
Carottes  
Madame Loik®  
Mousse au chocolat

Mercredi 21

**Salade verte**  
Tomates farcies végétales  
Riz  
**Camembert**  
Cocktail de fruits



Jeudi 22

**Pastèque**  
**Filet de colin**  
sauce basquaise  
Purée de pommes de terre  
Tomme blanche  
**Fruit de saison**

Vendredi 23

**Tomate au basilic**  
Rôti de dinde/mayonnaise  
Taboulé  
Emmental  
Tarte au citron



Lundi 26

Salade de lentilles / maïs  
Sauté de bœuf  
sauce paprika  
**Ratatouille**  
Mi-chèvre  
Fruit de saison

Mardi 27

**Radis / beurre**  
Paupiette de veau au jus  
**Haricots verts persillés**  
Cantadou®  
Tarte grillée cerise

Mercredi 28

**Melon**  
Œufs durs / mayonnaise  
Salade de p.de terre à l'échalote  
Buche du pilat  
Flan caramel



Jeudi 29

**Concombres & féta**  
Farfalles et petits pois  
au pesto vert  
Yaourt arôme  
**Fruit de saison**



Vendredi 30



### Légende

- Issu de l'agriculture biologique
- Origine France Garantie
- Indication Géographique ou Appellation d'Origine Protégée
- Produits locaux (Bourgogne-Franche-Comté)
- Certification Bleu Blanc Cœur
- Label Rouge
- Issu du commerce équitable
- Produit de saison
- MSC (Marine Stewardship Council) pêche durable
- Certifié Charte Environnement (Haute Valeur Environnementale)

### Composition des plats (\*)

14 **Salade Grecque**: concombres, olives noires, cubes de féta

**PAIN BIO tous les jours**  
Les produits laitiers, fromages, compotes et crudités (or fruits exotiques) sont d'origine **France**

1, rue Antoine Becquerel  
21300 CHENOVE  
T. 03 80 52 13 45  
desie@groupeidees.fr