

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