

MENUS CENTRE DE LOISIRS ETE 2025

Lundi 07/07/2025 Carottes râpées/olives Cordon bleu de volaille  sce tomate, coquillettes et gruyère râpé Yaourt aromatisé aux fruits	Lundi 14/07/2025 FERIE 	Lundi 21/07/2025 Rissollette de porc (U.E) sce crème, jeunes carottes et boulgour Camembert Abricot
Mardi 08/07/2025 Mignonin de veau (U.E) sce crème, haricots verts et Pdt rissoles Vache qui rit BIO  Salade de fruits	Mardi 15/07/2025 Betteraves rouges/tomate Saucisse de Strasbourg  sce tomato grill, farfalles et gruyère râpé Fraises au sucre	Mardi 22/07/2025 Repas froid Pizza fromage Rôti de filet de dinde  (mayonnaise) et sa salade de pâtes maison Petits suisses fruités
Mercredi 09/07/2025 Filet de poisson meunière  sce tomate, carottes rondelles et riz blanc Petit moulé nature Muffins aux pépites de chocolat	Mercredi 16/07/2025  Melon Pané moelleux au gouda (U.E) sce ketchup et ses frites Mousse au chocolat	Mercredi 23/07/2025 Tomate cerise Cervelas à l'Alsacienne (U.E) sce tomate et ses Country cubes Yaourt à boire à la fraise
Jeudi 10/07/2025 Repas froid Crêpe jambon/fromage Jambon blanc  et sa salade de Pdt Maison Yaourt nature sucré BIO 	Jeudi 17/07/2025 Poissonnette croustillante au fromage  sce crème, julienne de légumes et riz pilaf Emmental Compote de pomme	Jeudi 24/07/2025 Macédoines de légumes/œuf durs Tortilla omelette aux oignons  et sa laitue Donut's sucré
Vendredi 11/07/2025 Tortis à la bolognaise  et gruyère râpé Edam Abricot	Vendredi 18/07/2025 Emincé de poulet rôti  sce crème, petits pois carottes et Pdt rosti St Moret BIO  Tarte au flan	Vendredi 25/07/2025 Nuggets de poisson (U.E) sce ketchup et ses potatoes Tartare ail/fines herbes Yaourt à la vanille BIO 

Commande ajustable la veille jusqu'à 11h00, merci de votre compréhension

*Si besoin de Sandwichs, nous contacter pour établir notre planning

Tél : 0632989492 ou 0321956447

<u>Lundi 28/07/2025</u> Céleri rémoulade/olive Filet de poulet  sce rôti et sa jardinière de légumes Crème dessert vanille	<u>Lundi 04/08/2025</u> Repas froid Feuilleté fromage Jambon fumé  , carottes râpées et taboulé Bulgy aux fruits
<u>Mardi 29/07/2025</u> Bouchée de colin au fromage  sce tomate, et son riz blanc Gouda Pêches	<u>Mardi 05/08/2025</u> Boulette de poulet (U.E), sce crème, salsifis au beurre et trio de céréales Edam BIO  Prunes
<u>Mercredi 30/07/2025</u>  Omelette sce fromage, tortis et gruyère râpé Fromage à tartiner « le carré » Yaourt au fruit BIO	<u>Mercredi 06/08/2025</u> Concombres à la crème/olives Escalope de dinde viennoise (U.E) sce crème et ses pommes pins Pêches
<u>Jeudi 31/07/2025</u> Quiche lorraine Rôti de porc  sce chasseur, ratatouille et semoule Fromage blanc sucré	<u>Jeudi 07/08/2025</u> Filet de merlu façon fish and chips  sce tomate et son riz aux petits légumes Rondelé nature Tarte aux pommes
<u>Vendredi 01/08/2025</u> Pastèque Steak haché  sce poivre et ses frites Cake marbré au chocolat	<u>Vendredi 08/08/2025</u> Haricots verts vinaigrette/tomate Tortis à la carbonara  et son gruyère râpé Yaourt nature sucré 

**Tous nos plats sont fabriqués dans notre cuisine, aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Notre affichage est effectué sur la base des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits.*

Liste des 14 allergènes majeurs possible dans nos repas : Gluten, crustacés, œufs, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, arachides, lupin, mollusques. *Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements. *Toutes nos viandes bovines sont issues de France, le reste de nos viandes sont françaises ou CE. (la liste des viandes a été fourni à votre établissement pour affichage)