

**SEMAINE DU 31 AOÛT AU 4 SEPTEMBRE**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu Centre de Loisirs	Entrée Carottes râpées vtt au cumin	Menu Centre de Loisirs	Entrée Quiche Lorraine SV Tarte au fromage	Entrée Taboulé Maison
	Plat principal Tomates farcies SV Quenelles sauce tomate		Plat principal Sauté de veau à l'Ancienne SV Paupiette du pêcheur	Plat principal Œufs durs Mornay
	Légumes Riz créole BIO		Légumes Carottes à l'étuvée	Légumes Ratatouille / P. de terre
	Produit laitier Coulommiers		Produit laitier Samos	Produit laitier Saint-Paulin
	Dessert Prunes		Dessert Panna cotta fraises	Dessert Compote pomme abricots
Conseil du soir Féculents Poisson Légumes cuits Laitage Fruit cuit			Conseil du soir Légumes cuits Poisson Féculents Laitage Fruit cru	Conseil du soir Légumes crus Viande Féculents Laitage Fruit cuit

**SEMAINE DU 7 SEPTEMBRE AU 11 SEPTEMBRE**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Menu Centre de Loisirs	Entrée Haricots verts vinaigrette échalotes	Menu Centre de Loisirs	Entrée Tomate / Thon mayonnaise	Entrée Salade de Pates Catalane	
	Plat principal Betteraves rouges / vinaigrette		Plat principal Bœuf au paprika SV Œufs durs sauce Aurore	Plat principal Poisson Meunière	
	Légumes Hachis parmentier végétal		Légumes Gratin de Brocolis au lait fermier BIO	Légumes Petits pois au jus SV Pts ps SS jus	Légumes Epinards hachés à la crème
	Produit laitier Brie		Produit laitier Yaourt nature	Produit laitier Carré frais BIO	Produit laitier Charenteige
	Dessert Crème dessert au chocolat		Dessert Gâteau Maison Framboises Pépites de Chocolat	Dessert Pomme locale	Dessert Melon
Conseil du soir Féculents Viande Légumes cuits Laitage Fruit cru			Conseil du soir Légumes cuits Œufs Féculents Laitage Fruit cuit	Conseil du soir Légumes cuits Viande Féculents Laitage Fruit cru	

**SEMAINE DU 28 SEPTEMBRE AU 2 OCTOBRE**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Menu Centre de Loisirs	Entrée Sardines / citron	Menu Centre de Loisirs	Entrée Salade verte et croûtons	Entrée Salade de Blé Tomate Dés de from.	
	Plat principal Jambon Morvandelle SV Paupiette du Pêcheur à la crème		Plat principal Escalope de volaille sauce moutarde SV Œufs brouillés aux herbes	Plat principal Poisson Pané	
	Légumes Purée de légumes aux épices		Légumes Petits pois / carottes SV sans jus	Légumes Riz BIO créole	Légumes Brocolis BIO
	Produit laitier Yaourt nature		Produit laitier Carré Calcium	Produit laitier Six-de-Savoie	Produit laitier Fromage Blanc
	Dessert Salade de fruits frais		Dessert Crème dessert	Dessert Compote de Pêche	Dessert Gâteau Maison Chocolat
Conseil du soir Légumes crus Poisson Féculents Fromage Fruit cuit			Conseil du soir Féculents Viande Légumes cuits Laitage Fruit cru	Conseil du soir Légumes cuits Viande Féculents Laitage Fruit cru	

**SEMAINE DU 5 OCTOBRE AU 9 OCTOBRE**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Menu Centre de Loisirs	Entrée Crêpe fromage	Menu Centre de Loisirs	Entrée Emincés de poireaux mimosa	Entrée Salade verte ciselée	
	Plat principal Tajine végétal		Plat principal Raviolis à la viande sauce tomate SV Tortelloni Ricotta Epinards	Plat principal Boulettes de bœuf sauce crème curry SV Omelette sauce tomate	
	Légumes Cancailotte		Légumes Yaourt BIO nature	Légumes Samos	Légumes Saint Paulin
	Produit laitier Pomme cuite aux amandes grillées		Produit laitier Salade d'agrumes	Produit laitier Crème dessert vanille	Produit laitier Fruit de saison BIO
	Dessert Légumes crus Viande Féculents Laitage Fruit cuit		Dessert Féculents Poisson Légumes cuits Fromage Fruit cru	Dessert Féculents Poisson Légumes cuits Laitage Fruit cru	Dessert Légumes crus Œufs Féculents Laitage Fruit cuit

**SEMAINE DU 14 SEPTEMBRE AU 18 SEPTEMBRE**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu Centre de Loisirs	Entrée Pizza Royale maison SV Pizza au fromage	Menu Centre de Loisirs	Entrée Salade de P. de terre Niçoise	Entrée Salade de Concomres / Feta
	Plat principal Emincés de bœuf Provençale SV Omelette aux herbes		Plat principal Lasagnes Bolognaises SV Lasagnes au Saumon	Plat principal Boulettes végétales Basquaises
	Légumes Courgettes / P. de terre béchamel Lait Fermier BIO		Légumes Chou-fleur béchamel	Légumes Riz pilaf
	Produit laitier Brie		Produit laitier Petit-Suisse	Produit laitier Yaourt Nature
	Dessert Ananas au sirop		Dessert Flan caramel	Dessert Fruit de saison BIO
Conseil du soir Légumes crus Poisson Féculents Laitage Fruit cuit			Conseil du soir Légumes crus Œufs Féculents Fromage Fruit cuit	Conseil du soir Féculents Viande Légumes cuits Fromage Fruit cru

**SEMAINE DU 21 SEPTEMBRE AU 25 SEPTEMBRE**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Menu Centre de Loisirs	Entrée Salade Vigneronne SV Salade de Tomates aux Œufs durs	Menu Centre de Loisirs	Entrée Pâté crouste SV Panis Buns Fromage	Entrée Salade de lentilles échalotes	
	Plat principal Emincés de volaille à la crème SV Colin sauce beurre citron		Plat principal Sauté de veau aux olives SV Œufs brouillés aux herbes	Plat principal Omelette Mistrale	
	Légumes H verts et champignons		Légumes Carottes SV sans jus	Légumes Ratatouille / Pommes de T.	Légumes Tortis 3 couleurs
	Produit laitier Petit moulé aux Noix		Produit laitier Fromage blanc	Produit laitier Cantafrais	Produit laitier Camembert
	Dessert Gâteau Maison Pomme Raisins		Dessert Ananas frais	Dessert Fruit de saison BIO	Dessert Flan Vanille au Lait Fermier BIO
Conseil du soir Féculents Œufs Légumes cuits Laitage Fruit cru			Conseil du soir Légumes crus Viande Féculents Laitage Fruit cuit	Conseil du soir Féculents Viande Légumes cuits Laitage Fruit cru	

**SEMAINE DU 12 OCTOBRE AU 16 OCTOBRE**



**Thème**  
**tout en**  
**couleurs**

- COMPOSITIONS DES PLATS**
- SAUCES :**
  - A l'Ancienne :** Champignons et crème
  - Aurore :** Tomates et sauce Béchamel
  - Basquaise :** Tomates et poivrons
  - Béchamel :** Beurre, farine et lait
  - Bulgare :** Yaourt et Paprika
  - Mornay :** Béchamel, emmental, jaune d'oeuf
  - Morvandelle :** Jus de porc, champignons et crème
  - Normande :** Champignons, crème, fumet de poisson, moules
  - SAUMONS :**
  - Pâtes à la Catalane :** Tomates, poivrons et oignons
  - Pommes de T Niçoise :** Haricots verts, tomates, oeufs, anchois
  - Vigneronne :** Tomates, cervelas, oeufs
  - PIZZAS :**
  - Royale :** Tomates, jambon, champignons, emmental
  - Fromages :** Tomates, chèvre, mozzarella, bleu et emmental
  - PLATS VÉGÉTARIENS :**
  - Boulettes végétales :** soja, tomates, basilic
  - Hachis parmentier végétal :** Lentilles, pommes de T, tomates
  - Tajine végétal :** Poelée légumes tajine (carottes, courgettes, aubergines, poivrons, abricots, raisins secs), pommes de T, pois chiches, épices (paprika, curcuma)

**BIO** Produit issu de l'agriculture biologique

**SV :** Plat sans viande

Menu végétarien, en place dans le cadre de la loi EGALIM

NB : La présence ou la quantité de Viande Poisson ou Œuf au Diner est à ADAPTER EN FONCTION DE L'ÂGE DE L'ENFANT

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement.  
**Produits de la mer :** Pêche durable selon le référentiel MSC. www.msc.org/fr  
**Origine des viandes :** Bœuf, Veau, Porc, Volaille : France ; Agneau : Union Européenne

Menus conformes à l'équilibre nutritionnel et aux recommandations du GEMRCN  
 contrôlé par Charlotte Henry, Diététicienne diplômée (fréquences nutritionnelles disponibles sur simple demande)

