

SEMAINE DU 31 AOÛT AU 4 SEPTEMBRE					SEMAINE DU 7 SEPTEMBRE AU 11 SEPTEMBRE					SEMAINE DU 28 SEPTEMBRE AU 2 OCTOBRE					SEMAINE DU 5 OCTOBRE AU 9 OCTOBRE				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu Centre de Loisirs					Menu Centre de Loisirs					Menu Centre de Loisirs					Menu Centre de Loisirs				
Entrée	Carottes râpées vtt au cumin		Quiche Lorraine SV Tarte au fromage	Taboulé Maison	Haricots verts vinaigrette échalotes	Betteraves rouges / vinaigrette		Tomate / Thon mayonnaise	Salade de Pates Catalane	Entrée	Sardines / citron	Concombre bulgare	Salade verte et croûtons	Salade de Blé Tomate Dés de from.	Crêpe fromage	Emincés de poireaux mimosa		Salade verte ciselée	Velouté de légumes frais à la vache qui rit
Plat principal	Tomates farcies SV Quenelles sauce tomate		Sauté de veau à l'Ancienne SV Paupiette du pêcheur	Œufs durs Mornay	Hachis parmentier végétal	Bœuf au paprika SV Œufs durs sauce Aurore		Blanquette de volaille SV Crêpes champignons	Poisson Meunière	Plat principal	Jambon Morvandelle SV Paupiette du Pêcheur à la crème	Escalope de volaille sauce moutarde SV Œufs brouillés aux herbes	Quenelles sauce tomate champignons	Poisson Pané	Tajine végétal	Raviolis à la viande sauce tomate SV Tortelloni Ricotta Epinards		Boulettes de bœuf sauce crème curry SV Omelette sauce tomate	Boulettes de bœuf sauce crème curry SV Omelette sauce tomate
Légumes	Riz créole BIO		Carottes à l'étuvée	Ratatouille / P. de terre		Gratin de Brocolis au lait fermier BIO		Petits pois au jus SV Pts ps SS jus	Epinards hachés à la crème	Légumes	Purée de légumes aux épices	Petits pois / carottes SV sans jus	Riz BIO créole	Brocolis BIO				Chou cuit et pommes de T SV sans jus	Semoule couscous
Produit laitier	Coulommiers		Samos	Saint-Paulin	Brie	Yaourt nature		Carré frais BIO	Charenteige	Produit laitier	Yaourt nature	Carré Calcium	Six-de-Savoie	Fromage Blanc	Cancoillote	Yaourt BIO nature		Samos	Saint Paulin
Dessert	Prunes		Panna cotta fraises	Compote pomme abricots	Crème dessert au chocolat	Gâteau Maison Framboises Pépites de Chocolat		Pomme locale	Melon	Dessert	Salade de fruits frais	Crème dessert	Compote de Pêche	Gâteau Maison Chocolat	Pomme cuite aux amandes grillées	Salade d'agrumes		Crème dessert vanille	Fruit de saison BIO
Conseil du soir	Fécules Poisson Légumes cuits Laitage Fruit cuit		Légumes cuits Poisson Fécules Laitage Fruit cru	Légumes crus Viande Fécules Laitage Fruit cuit	Fécules Viande Légumes cuits Laitage Fruit cru	Légumes crus Œufs Fécules Fromage Fruit cuit		Légumes cuits Œufs Fécules Laitage Fruit cuit	Légumes cuits Viande Fécules Laitage Fruit cru	Conseil du soir	Légumes crus Poisson Fécules Fromage Fruit cuit	Légumes cuits Œufs Fécules Laitage Fruit cru	Fécules Viande Légumes cuits Laitage Fruit cru	Légumes cuits Viande Fécules Fromage Fruit cru	Légumes crus Viande Fécules Laitage Fruit cuit	Fécules Poisson Légumes cuits Fromage Fruit cru		Fécules Poisson Légumes cuits Laitage Fruit cru	Légumes crus Œufs Fécules Laitage Fruit cuit

SEMAINE DU 14 SEPTEMBRE AU 18 SEPTEMBRE					SEMAINE DU 21 SEPTEMBRE AU 25 SEPTEMBRE					SEMAINE DU 12 OCTOBRE AU 16 OCTOBRE				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu Centre de Loisirs					Menu Centre de Loisirs					Menu Centre de Loisirs				
Entrée	Pizza Royale maison SV Pizza au fromage	Carottes râpées à l'h. d'olive citron		Salade de P. de terre Niçoise	Salade Vigneronne SV Salade de Tomates aux Œufs durs	Pâté crouste SV Panis Buns Fromage		Salade de lentilles échalotes	Tomates / Basilic	<div style="text-align: center;">  <p>Thème tout en couleurs</p> </div>				
Plat principal	Emincés de bœuf Provençale SV Omelette aux herbes	Lasagnes Bolognaises SV Lasagnes au Saumon		Rôti de porc au curry SV Œufs durs sauce crème curry	Emincés de volaille à la crème SV Colin sauce beurre citron	Sauté de veau aux olives SV Œufs brouillés aux herbes		Omelette Mistrale	Cabillaud Normande					
Légumes	Courgettes / P. de terre béchamel Lait Fermier BIO		Chou-fleur béchamel	Riz pilaf	H verts et champignons	Carottes SV sans jus		Ratatouille / Pommes de T.	Tortis 3 couleurs					
Produit laitier	Brie	Cotentin Ail et Fines Herbes	Petit-Suisse	Yaourt Nature	Petit moulé aux Noix	Fromage blanc		Cantafrais	Camembert					
Dessert	Ananas au sirop	Flan caramel	Fruit de saison BIO	Quetsches au sirop et amandes	Gâteau Maison Pomme Raisins	Ananas frais		Fruit de saison BIO	Flan Vanille au Lait Fermier BIO					
Conseil du soir	Légumes crus Poisson Fécules Laitage Fruit cuit	Légumes cuits Œufs Fécules Laitage Fruit cru	Légumes crus Œufs Fécules Fromage Fruit cuit	Fécules Viande Légumes cuits Fromage Fruit cru	Fécules Œufs Légumes cuits Laitage Fruit cru	Légumes crus Poisson Fécules Fromage Fruit cuit		Légumes crus Viande Fécules Laitage Fruit cuit	Fécules Viande Légumes cuits Laitage Fruit cru					

- 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
- ENTREES :**
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)

