

	Du 29 Juin au 3 juillet	qualité	Du 6 au 10 juillet	qualité	Du 13 au 17 juillet	qualité	Du 20 au 24 juillet	qualité	Du 27 au 31 juillet	qualité
LUNDI	Tomates vinaigrette au basilic Rôti de porc Pommes sautées Emmental Fruit frais de saison		<u>Centre de loisirs</u> Pastèque Tajine de dinde aux abricots Semoule Cantal Fruit frais de saison		<u>Repas végétarien</u> Feuilleté au fromage frais Salade d'haricots-rouges (tomates, maïs, poivrons, riz) Gouda Fruit frais de saison		<u>Centre de loisirs</u> Concombres à la ciboulette Penne Sauce Andalouse Mimolette Fruit frais de saison		<u>Centre de loisirs</u> Pastèque-fêta-menthe Blanquette de poisson Boullgour Petit Cotentin AFH Yaourt au sucre de canne	
	Pain + confiture + yaourt sucré		Céréales + lait + compote		Pain + confiture + yaourt sucré		Flan + sablé de Retz + compote		Pain + fromage + fruit	
MARDI	Pastèque Filet de merlu au citron Purée "orange" Petit Cotentin Flan au chocolat		Friand à la viande Dos de colin au curry Légumes du soleil grillés Tome Cake chocolat-courgettes				Taboulé aux herbes Calamars à la Romaine Tian aux 2 courgettes Brie Yaourt à la vanille		Poke bowl Salade Thaïe Bowl (nems, riz, légumes sautés, sauce) Fromage Ananas au sirop	
	Compote + brioche + lait		Pain + fromage + fruit				Pain + pâte à tartiner + fruit		Cake marbré + lait + compote	
MERCREDI	Taboulé Turque Poulet rôti Courgettes au curry Fromage Yaourt aromatisé		<u>Repas végétarien</u> Melon d'Espagne Œufs durs ciboulette Pommes de terre en salade Fromage Fruit frais de saison		Pâté de campagne Sauté de bœuf Petit-pois & carottes Saint Nectaire Yaourt sucré		Duo pastèque-melon vert Rougail saucisse Riz créole Emmental Compote pommes-bananes		Tzatziki et son toast Dinde à l'indienne Haricots-plats Fromage Gâteau du chef	
	Pain + pâte à tartiner + fruit		Beignet + yaourt + compote		Pain + pâte à tartiner + fruit		Barre Bretonne + compote + lait		Pain + chocolat + yaourt	
JEUDI	<u>Repas végétarien</u> Œufs mayonnaise Salade de riz (tomate, concombre, pois chiches,...) Suisse sucré Fruit frais de saison		Concombres à la crème Boule bœuf sauce Barbecue Pâtes Coulommiers Compote pommes-poirs		Tomates aux échalotes Brandade de poisson Iceberg Fromage Fruit frais de saison		<u>Repas végétarien</u> Pois-chiches à la coriandre Croque au fromage Salade mêlée Suisse aux fruits Fruit frais de saison		Pizza courgettes-chèvre Joue de porc braisée Carottes rôties Coulommiers Fruit frais de saison	
	Banane + sablé		Pain + chocolat + lait		Brioche + confiture + compote		Pain + fromage + fruits secs		Céréales + lait + pâte de fruits	
VENREDI	Repas surprise !!! 		Courgettes râpées rémoulade Quiche aux knacks Salade verte Yaourt à la Grecque Et aux fraises		La Bretagne Galette jambon-fromage Pommes rissolées Salade verte Fromage Far Breton		Batavia aux pêches et thon Poulet aux olives Duo d'haricots Vache Picon Donuts		<u>Repas végétarien</u> Melon charentais Salade Russe (Pdt, tomates, œuf, maïs, pois) Fromage Crème au praliné	
	Pain + fromage + compote		Fruit + cake + flan		Fruit + pain d'épices + lait		Fruit + brioche + confiture		Pain + fromage + fruit	

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont fraîches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais

Origine des produits:

FRAIS



IGP



Bleu Blanc Cœur



AOP



MSC



BIO



FAIT MAISON



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



LABEL ROUGE



La Ferme BODARD



Le produit du mois

La courgette



SEMAINE 1

[illegible]

ALLERGENES

SEMAINE 2

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHIUETTE	SOJA	LACTOSE LAITIAGES	FRUIT À COQUE PISTACHE NOIX DE CAJOU PECAN AMANDE CELERI	MOUTARDE	GRAINE E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Pastèque Tajine de dinde aux abricots Semoule Cantal Fruit frais de saison	X				X	X							
MARDI	Friand à la viande Dos de colin au curry Légumes du soleil grillés Tome Cake chocolat-courgettes	X	X	X			X		X	X				
MERCREDI	Melon d'Espagne Œufs durs ciboulette Pommes de terre en salade Fromage Fruit frais de saison		X				X			X X		X X		
JEUDI	Concombres à la crème Boule bœuf sauce Barbecue Pâtes Coulommiers Compote pommes-poires	X				X	X X					X		
VENREDI	Courgettes râpées rémoulade Quiche aux knacks Salade verte Yaourt à la Grecque Et aux fraises	X	X X				X X			X X		X X		

SEMAINE 3

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LACTOSES FRUMES TOURTE	PISTACHE NOIX DE CAJOU	PECAN CECILE	AMANDE	MOUTARDE	GRAINE E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Feuilleté au fromage frais Salade d'haricots-rouges (tomates, maïs, poivrons, riz) Gouda Fruit frais de saison	X		X				X X			X		X			
MARDI																
MERCREDI	Pâté de campagne Sauté de bœuf Petit-pois & carottes Saint Nectaire Yaourt sucré	X		X				X X		X	X					
JEUDI	Tomates aux échalotes Brandade de poisson Iceberg Fromage Fruit frais de saison				X			X X			X X		X X			
VENREDI	Galette jambon-fromage Pommes rissolées Salade verte Fromage Far Breton	X X		X X				X X X			X		X			

ALLERGENES

SEMAINE 4

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LACTOSE LACTIQUE	FRUITS DE MER PÊCHE NOIR	DE CAJOU	PEANUT CELÉRIE	MOUTARDE	GRANNE E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Concombres à la ciboulette Penne Sauce Andalouse Mimolette Fruit frais de saison	X						X X				X		X		
MARDI	Taboulé aux herbes Calamars à la Romaine Tian aux 2 courgettes Brie Yaourt à la vanille	X X	X	X	X			X X				X X		X		
MERCREDI	Duo pastèque-melon vert Rougail saucisse Riz créole Emmental Compote pommes-bananes							X		X						
JEUDI	Pois-chiches à la coriandre Croque au fromage Salade mée Suisse aux fruits Fruit frais de saison	X		X				X X				X X		X X		
VENREDI	Batavia aux pêches et thon Poulet aux olives Duo d'haricots Vache Picon Donuts	X		X X	X			X X				X		X		

ALLERGENES

SEMAINE 5

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LACTOSE LAITIAGES	ŒUF	PISTACHE NOIX DE CAJOU	PECAN CELLE	AMANDE	MOUTARDE	GRaine E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Pastèque-féta-menthe Blanquette de poisson Boulgour Petit Cotentin AFH Yaourt au sucre de canne	X	X		X			X X X									
MARDI	Salade Thaïe Bowl (nems, riz, légumes sautés, sauce) Fromage Ananas au sirop	X	X	X		X	X		X			X					
MERCREDI	Tzatziki et son toast Dinde à l'indienne Haricots-plats Fromage Gâteau du chef	X		X				X X X						X			
JEUDI	Pizza courgettes-chèvre Joue de porc braisée Carottes rôties Coulommiers Fruit frais de saison	X		X				X X									
VENREDI	Melon charentais Salade Russe (Pdt ,tomates, œuf, maïs, pois) Fromage Crème au praliné			X				X X X				X		X			