



MENU DE LA SEMAINE

Nos plats principaux sont élaborés sur place 



CENTRE DE LOISIRS

LUNDI 24 AOÛT

Betteraves
vinaigrette



.....
Boulettes de bœuf



Pâtes



.....
Fromage

.....
Compote de pomme

MARDI 25 AOÛT

Toast au thon 

.....
Escalope de
dinde

Haricots verts



.....
Fromage

.....
Beignet
au chocolat

MERCREDI 26 AOÛT

Salade Chef 



.....
Poulet rôti



Pommes de terre
rôties

.....
Fruit de saison



JEUDI 27 AOÛT

Melon



.....
Croque
monsieur

Salade verte

.....
Entremet
vanille



VENDREDI 28 AOÛT

Salade fraîcheur 



.....
Poisson du jour



Riz



.....
Fromage

.....
Rose des sables 



Nos viandes sont d'origine française, cependant pour des raisons d'approvisionnement certaines peuvent provenir exceptionnellement de l'Union Européenne. Dans ce cas l'information sera transmise le jour de consommation sur chaque site de restauration



Produit
Bio



Bleu
Blanc
Cœur



Poisson
frais



Produits
locaux



Fait
maison



Produits
H.V.E.



Produits
fermiers

Fruits et légumes - Viandes, poisson, œufs - Féculents et légumes sec - Fromages et produits laitiers

Des modifications peuvent apparaître au dernier moment pour des raisons de service ou d'approvisionnement.

N° Agrément : 3533001



MENU DE LA SEMAINE

Nos plats principaux sont élaborés sur place 



CENTRE DE LOISIRS & ÉCOLE

LUNDI 31 AOÛT

Rillettes



.....

Emincé de poulet



Riz Camargue



.....

Fromage

.....

Fruit de saison



MARDI 1er SEPTEMBRE

Melon



.....

Rôti de bœuf

Pommes de
terre rôties

.....

Riz au lait



MERCREDI 2 SEPTEMBRE

Melon



.....

Carbonara

Pâtes et
fromage râpés



.....

Tarte aux
pommes



JEUDI 3 SEPTEMBRE

Salade Marco
Polo



.....

Grillades



Haricots verts



.....

Crème mousseline
aux spéculos



VENDREDI 4 SEPTEMBRE

Salade bretonne



.....

Finger
sauce tartare

Ratatouille

.....

Fromage

.....

Brownies



Nos viandes sont d'origine française, cependant pour des raisons d'approvisionnement certaines peuvent provenir exceptionnellement de l'Union Européenne. Dans ce cas l'information sera transmise le jour de consommation sur chaque site de restauration

Produit Bio



Bleu
Blanc
Cœur



Poisson
frais



Produits
locaux



Fait
maison



Produits
H.V.E.



Produits
fermiers

Fruits et légumes - Viandes, poisson, œufs - Féculents et légumes sec - Fromages et produits laitiers

Des modifications peuvent apparaître au dernier moment pour des raisons de service ou d'approvisionnement.

N° Agrément : 3533001



MENU DE LA SEMAINE

Nos plats principaux sont élaborés sur place 



LUNDI 7 SEPTEMBRE

Salade paysanne 

.....

Poulet rôti 

Pâtes

.....

Flan nappé caramel

MARDI 8 SEPTEMBRE

Toast au thon 

.....

Saucisse 

Purée de pommes
de terre et
carottes 

.....

Fruit de saison 

MERCREDI 9 SEPTEMBRE

Melon &
pastèque 

.....

Pizza

Salade verte 

.....

Crème au
Chocolat à
l'ancienne 



JEUDI 10 SEPTEMBRE

Melon &
pastèque 

.....

Bœuf à la
provençale

Semoule

.....

Fromage

.....

Muffin 



VENDREDI 11 SEPTEMBRE

Salade de riz,
tomates et maïs 

.....

Poisson du jour 

Gratin de
courgettes 

.....

Mousse fraises 



Nos viandes sont d'origine française, cependant pour des raisons d'approvisionnement certaines peuvent provenir exceptionnellement de l'Union Européenne. Dans ce cas l'information sera transmise le jour de consommation sur chaque site de restauration



Produit
Bio



Bleu
Blanc
Cœur



Poisson
frais



Produits
locaux



Fait
maison



Produits
H.V.E.



Produits
fermiers

Fruits et légumes - Viandes, poisson, œufs - Féculents et légumes sec - Fromages et produits laitiers

Des modifications peuvent apparaître au dernier moment pour des raisons de service ou d'approvisionnement.

N° Agrément : 3533001



MENU DE LA SEMAINE

Nos plats principaux sont élaborés sur place 



Menu Végétarien

LUNDI 14 SEPTEMBRE

Tomates
mozzarella 



.....

Croc tomate

Haricots verts
et pommes
rissolées 



.....

Petits suisses

MARDI 15 SEPTEMBRE

Salade
campagnarde 



.....

Rôti de porc 



Frites 



.....

Fruit de saison

MERCREDI 16 SEPTEMBRE

Carottes râpées 

.....

Sauté de veau

Poêlée lyonnaise

.....

Fromage

.....

Rose des sables 

JEUDI 17 SEPTEMBRE

Pastèque 



.....

Lasagne
bolognaise 



Salade verte 



.....

Rose des sables 



VENDREDI 18 SEPTEMBRE

Pâté de campagne 



.....

Sot l'y laisse
de dinde

Semoule 



.....

Fromage

.....

Compote de
pommes 



Nos viandes sont d'origine française, cependant pour des raisons d'approvisionnement certaines peuvent provenir exceptionnellement de l'Union Européenne. Dans ce cas l'information sera transmise le jour de consommation sur chaque site de restauration



Produit
Bio



Bleu
Blanc
Cœur



Poisson
frais



Produits
locaux



Fait
maison



Produits
H.V.E.



Produits
fermiers

Fruits et légumes - Viandes, poisson, œufs - Féculents et légumes sec - Fromages et produits laitiers

Des modifications peuvent apparaître au dernier moment pour des raisons de service ou d'approvisionnement.

N° Agrément : 3533001



MENU DE LA SEMAINE

Nos plats principaux sont élaborés sur place 



MERCREDI 23 SEPTEMBRE

Salade chef 

.....

Aiguillettes de poisson pané 

Pâtes et ratatouille 

Fromage blanc fermier 

JEUDI 24 SEPTEMBRE

Melon 

.....

Emincé de bœuf 

Riz

.....

Fromage

.....

Donut's

VENDREDI 25 SEPTEMBRE

Toast au fromage 

.....

Brochette de dinde

Petits pois et carottes

.....

Semoule au lait 

LUNDI 21 SEPTEMBRE

Salade strasbourgeoise 

.....

Cordon bleu 

Poêlée campagnarde

.....

Fruit de saison 

MARDI 22 SEPTEMBRE

Betteraves 

.....

Sauté de porc 

Pommes de terre rôties 

.....

Fromage blanc fermier 



Nos viandes sont d'origine française, cependant pour des raisons d'approvisionnement certaines peuvent provenir exceptionnellement de l'Union Européenne. Dans ce cas l'information sera transmise le jour de consommation sur chaque site de restauration



Produit Bio



Bleu Blanc Cœur



Poisson frais



Produits locaux



Fait maison



Produits H.V.E.



Produits fermiers

Fruits et légumes - Viandes, poisson, œufs - Féculents et légumes sec - Fromages et produits laitiers

Des modifications peuvent apparaître au dernier moment pour des raisons de service ou d'approvisionnement.

N° Agrément : 3533001



MENU DE LA SEMAINE

Nos plats principaux sont élaborés sur place 



MERCREDI 30 SEPTEMBRE

Salade estivale 

.....

Grillades 

Gratin breton 

Entremet
vanille 

JEUDI 1er OCTOBRE

Salade
fraîcheur 

Hachis 

Salade verte 

Tarte au citron
meringuée 

VENDREDI 2 OCTOBRE

Toast au thon 

Tajine de poulet 

Semoule et
légumes tajine

Fromage

Fruit de saison 

LUNDI 28 SEPTEMBRE

Pastèque 

Paupiette de veau

Pâtes 

Yaourt fermier 

MARDI 29 SEPTEMBRE

Menu *Végétarien*
Œufs
mayonnaise 

Haricots blancs
à la tomate 

Poêlée de
légumes

Entremet vanille 

Produit
Bio



Bleu
Blanc
Cœur



Poisson
frais



Produits
locaux



Fait
maison



Produits
H.V.E.



Produits
fermiers



Nos viandes sont d'origine française, cependant pour des raisons d'approvisionnement certaines peuvent provenir exceptionnellement de l'Union Européenne. Dans ce cas l'information sera transmise le jour de consommation sur chaque site de restauration

Fruits et légumes - Viandes, poisson, œufs - Féculents et légumes sec - Fromages et produits laitiers

Des modifications peuvent apparaître au dernier moment pour des raisons de service ou d'approvisionnement.

N° Agrément : 3533001