

Menus de JUILLET 2021

Repas conçus et produits par la restauration scolaire municipale

Tous les jours le pain servi aux enfants est issu de l'Agriculture Biologique
Viandes bovines certifiées d'origine française

: Repas alternatif (sans viande, sans poisson), Loi EGAlim (Etats Généraux de l'alimentation)

Semaine du 05/07 au 09/07					
	Accueil de loisirs				
	LUNDI 05	MARDI 06	MERCREDI 07	JEUDI 08	VENDREDI 09
Entrée	Tomates vinaigrette	Oufs durs sauce Aurore	Melon	Betteraves bio	Pamplemousse
Plat	Carbonara végétale	Filet de dinde	Veau Marengo	Dos de colin	Sauté de porc
Légume		Lentilles	Haricots verts	Boullgour aux épices	Beignets de salsifis
Laitage				Fromage	
Dessert	Crème dessert bio	Fruit bio	Glace	Fruit bio	Compote bio
Semaine du 12/07 au 16/07 : Accueil de loisirs					
	LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
Entrée	Maquereaux à la tomate	Pastèque	Férié	Tarte au poireau	Salade Sombrero
Plat	Paupiette de veau	Lasagnes végétales		Poisson pané	Boulettes aux épices
Légume	Pommes noisettes	Salade verte		Carottes Vichy	Semoule
Laitage					Fromage
Dessert	Yaourt bio	Glace		Crème dessert bio	Fruit bio
Semaine du 19/07 au 23/07 : Accueil de loisirs					
	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
Entrée	Carottes râpées	Melon	Taboulé	Tomates et thon	Concombre
Plat	Poisson	Cordon bleu	Steak végétal	Rôti de porc	Sauté de veau
Légume	Poêlée de légumes	Coquillettes	Printanière de légumes	Gratin de pommes de terre	Petits pois
Laitage	Fromage				Fromage
Dessert	Crème dessert bio	Fruit bio	Glace	Fruit bio	Compote bio
Semaine du 26/07 au 30/07 : Accueil de loisirs					
	LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30
Entrée	Melon	Macédoine de légumes	Salade composée	Rosette cornichons	Feuilleté au fromage
Plat	Aiguillettes de poulet	Pizza aux fromages	Poisson	Sauté de dinde	Bœuf en sauce
Légume	Blé aux légumes	Salade verte	Riz créole	Courgettes	Poêlée de légumes
Laitage				Fromage	
Dessert	Crème glacée	Fruit bio	Fromage blanc et biscuit	Fruit bio	Yaourt n/s bio

Le risque est réputé constant qu'une ou plusieurs causes de force majeure (défaut total ou partiel de livraison, déficience qualitative de tout ou partie des produits ou d'un lot de livraison, empêchement de nature climatique, etc...) peut ou peuvent justifier au dernier moment la modification d'un menu annoncé, sans qu'il soit possible d'en informer préalablement les écoles, la direction du centre de loisirs ou les familles.

Pour les enfants dont la famille a présenté un certificat de pathologie de type diabétique, il est prévu de proposer à l'enfant un supplément ou un complément d'aliment de source glucidique, à chaque fois que le profil diététique du menu du jour rend cette mesure souhaitable ou nécessaire.

Menus de AOUT 2021

Repas conçus et produits par la restauration scolaire municipale

Tous les jours le pain servi aux enfants est issu de l'Agriculture Biologique
Viandes bovines certifiées d'origine française

: Repas alternatif (sans viande, sans poisson), Loi EGAlim (Etats Généraux de l'alimentation)

Semaine du 02/08 au 06/08 : Accueil de loisirs					
	LUNDI 02	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENDREDI 06
Entrée	Radis / beurre	Concombre bio	Taboulé	Betteraves bio	Riz Niçois
Plat	Brandade de poisson	Carbonara végétale	Sauté de bœuf	Poulet sauce champignons	Paupiette de veau
Accompagnement	Salade verte	Coquillettes	Carottes Vichy	Pommes de terre persillées	Haricots verts
Laitage	Fromage			Fromage	
Dessert	Fruit bio	Crème glacée	Yaourt n/s bio	Fruit bio	Compote bio
Semaine du 09/08 au 13/08 : Accueil de loisirs					
	LUNDI 09	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
Entrée	Melon	Salade composée	Tarte au fromage	Œuf dur mayonnaise	Pamplemousse
Plat	Bolognaise	Canard à l'orange	Parmentier de légumes	Dos de colin	Veau Marengo
Accompagnement	Spaghettis	Petits pois	Salade verte	Riz aux légumes	Purée
Laitage	Gruyère				
Dessert	Fruits au sirop	Pâtisserie	Glace	Fruit bio	Yaourt n/s bio
Semaine du 16/08 au 20/08 : Accueil de loisirs					
	LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
Entrée	Carottes râpées	Salade de tomates basilic	Rosette cornichons	Pastèque	Maquereau sauce moutarde
Plat	Chili végétal	Sauté de volaille	Rôti de bœuf	Poisson Meunière	Chipolatas
Accompagnement	Riz	Poêlée de légumes	Haricots beurre	Pommes de terre persillées	Beignets de salsifis
Laitage	Fromage			Fromage	
Dessert	Fruit bio	Crème glacée	Fromage blanc bio	Fruit bio	Pâtisserie
Semaine du 23/08 au 27/08 : Accueil de loisirs					
	LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
Entrée	Betteraves	Terrine de légumes	Melon	Feuilleté au fromage	Tomates / Maïs
Plat	Poulet	Lasagnes Bolognaises	Couscous de poisson	Navarin de dinde	Nuggets de blé
Accompagnement	Frites	Salade verte	Semoule aux épices	Haricots beurre	Purée aux 3 légumes
Laitage			Fromage		
Dessert	Fruit bio	Compote bio	Flan caramel bio	Mousse au chocolat	Fruit bio
Semaine du 30/08 au 01/09 : Accueil de loisirs					
	LUNDI 30	MARDI 31	MERCREDI 01		
Entrée	Tomates cerises	Sardines à l'huile	Céleri rémoulade		
Plat	Pizza aux fromages	Volaille sauce suprême	Poisson au beurre blanc		
Accompagnement	Salade verte	Pommes noisettes	Julienne de légumes		
Laitage			Fromage		
Dessert	Crème glacée	Fruit bio	Yaourt n/s bio		

Le risque est réputé constant qu'une ou plusieurs causes de force majeure (défaut total ou partiel de livraison, déficience qualitative de tout ou partie des produits ou d'un lot de livraison, empêchement de nature climatique, etc...) peut ou peuvent justifier au dernier moment la modification d'un menu annoncé, sans qu'il soit possible d'en informer préalablement les écoles, la direction du centre de loisirs ou les familles.

Pour les enfants dont la famille a présenté un certificat de pathologie de type diabétique, il est prévu de proposer à l'enfant un supplément ou un complément d'aliment de source glucidique, à chaque fois que le profil diététique du menu du jour rend cette mesure souhaitable ou nécessaire.