



















Menus

Restaurants Accueil de loisirs
Semaine du 15 au 19 juillet 2024

DATE	DÉJEUNER						
LUNDI		Melon 	Moussaka de pois chiches	Fromage	Cocktail de fruits au sirop		
MARDI	Pilaf de boulgour 	à la tomate vinaigrette	Roti de boeuf froid mayonnaise	Haricots verts 	Yaourt 	nature	Fruit de saison 
MERCREDI	Concombre frais 	vinaigrette	Escalope de veau à l'estragon	Purée de pomme de terre	Fromage blanc 	Fruit de saison 	
JEUDI	Melon jaune 	Paella au riz 	et poulet 	Fromage	Glace cône vanille chocolat		
VENDREDI	Tomate 	mozzarella	Blanquette de la mer 	Polenta crémeuse aux petits légumes	Biscuit roulé à la confiture de fraise		
	Produits laitiers	Fruits et légumes crus	Féculents et légumes secs				
	Viandes, poissons, œufs	Fruits et légumes cuits	Matières grasses				
	Produits sucrés	 Produits issus agriculture biologique	 Produits label rouge				
	 Produits issus pêche éco-responsable	 Menu végétarien					

Menus garantis sous réserve d'approvisionnement.

Les viandes bovines proposées dans les menus sont d'origine Française Décret 2002 - 1465 du 17/12/2002.

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : information des consommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.