

Menus du 13 mai au 5 juillet 2019

MENUS DE LA RESTAURATION DU CENTRE DE LOISIRS

Légende :



BIO

PRODUIT
REGIONALREPAS A
THEME

REPAS VEGETARIEN

| mercredi 15 mai | mercredi 22 mai | mercredi 29 mai | mercredi 05 juin |
|-------------------------|--|------------------------------|------------------|
| Rillettes et condiments | Macédoine vinaigrette au fromage blanc | Carottes râpées à l'échalote | Salade verte |
| Blanquette de dinde | Steak haché de bœuf à la tomate | Chipolatas | Lasagnes |
| Ratatouille et riz | Purée de pommes de terre | Flageolets | A la bolognaise |
| Cantafras | Carré de l'est | Petit Moulé AFH | Carré frais |
| Compote | Crème dessert caramel | Fruit de saison | Fruit de saison |

| mercredi 12 juin | mercredi 19 juin | mercredi 26 juin | mercredi 03 juillet |
|------------------------|-------------------------|--------------------------------------|---------------------------------|
| Betteraves vinaigrette | Taboulé à la tomate | Pastèque | Concombre vinaigrette |
| Roti de porc | Roti de bœuf froid | Marmite de la mer au colin et saumon | Sauté de dinde aux épices kebab |
| Lentilles au jus | Chips | Pommes de terre quartiers | Légumes couscous |
| Camembert | Tomme | Bûche de lait mélangé | Fromage local |
| Mousse au chocolat | Gâteau au yaourt maison | yaourt aux fruits | Compote pommes fraises |