

# Menus du 13 mai au 5 juillet 2019

## MENUS DE LA RESTAURATION DU CENTRE DE LOISIRS

Légende :



BIO



PRODUIT  
REGIONAL



REPAS A  
THEME



REPAS VEGETARIEN

| mercredi 15 mai        | mercredi 22 mai                        | mercredi 29 mai              | mercredi 05 juin |
|------------------------|--|------------------------------|------------------|
| Rilettes 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  |
| Cantafrais             | 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     | Gateau au yaourt maison | yaourt aux fruits                    | Compote pommes fraises          |