

Menus du 08 au 12 Novembre 2021

Lundi 08

Haricots verts à l'échalote

Pâtes bolognaise ^{VBF}

Babybel

Entremet

Accueil du soir :

Baguette
chocolat

Compote

Eau

Mardi 09

Salade verte

Sauté de dinde ^F teriyaki
(Carottes **Bio Local** , sauce soja, épices)

Nouilles chinoises

Chanteneige

Semoule au lait

Accueil du soir

Clémentine

Gâteau

lait chocolaté

Jeudi 11

**Pas de
restauration**

Accueil du soir

Pas d'accueil

Vendredi 12

Chou rouge ^{Bio local}
mimolette

Dos de colin à la crème
Riz et lentilles

Brie

Compote

Accueil du soir

Cake au chocolat
Gourde fromage frais
Eau

Mercredi 10

menu servi sur le centre de loisirs*

Repas Antillais

Concombre à l'antillaise

Colombo d'agneau ^{UE}

Courgettes ^{Bio} Semoule

Pyrénées ^{IGP}

Gâteau aux yaourts ^{Bio}

Goûter

Orange

Gâteau

Lait

VBF: Viande bovine française

UE: viande d'origine Union Européenne

F: viande d'origine française

Le pain est fabriqué à base de farine label rouge

Le lait et les œufs utilisés dans la confection des repas sont d'origine biologique

Végétaux frais de saison

Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production.

* Centres de loisirs : Montgeon, Prévert (Pierre Hamet, Satellite), T. Gautier, E. Herriot primaire, Dauphine, Massillon, J. Maridor, P.Bert, Molière, P. Kergomard et Ferme du Mont Lecomte.

Information allergènes : présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites

Pour tout accueil d'un enfant nécessitant un régime alimentaire médical (allergie, intolérance, diabète...), contactez le 02 35 19 60 68

Menus du 15 au 19 Novembre 2021

Lundi 15

Sardines

Carbonade flamande ^N
(Sauté de bœuf, lardons **F**, bière)

Pommes frites

Comté ^{AOP}
Kiwi

Accueil du soir :

Baguette
fromage
Compote
Eau

Mardi 16

Salade campagnarde
(**Chou blanc**, croûtons, emmental,
lardons de volaille **F**)

Filet de dinde aux herbes

Petits pois

Mimolette

Chou à la crème pâtissière

Accueil du soir

Banane
Gâteau
Sirop

Jeudi 18

Potage tomate alphabet
(**Pomme de terre**, **carottes**, **poireaux**,
céleri) Bio local

Gâteau de choux fleurs
(Choux fleurs, emmental, œuf **Bio**,
Cheddar, farine, beurre, échalotes)

Salade verte

Verre de lait ^{Bio local}

Poire

Accueil du soir

Pain au chocolat
Lait

Vendredi 19

Concombre fêta

Poisson pané citron
Flan de **carottes** ^{Bio Local}

Duo fromage blanc
Compote

Accueil du soir

Banane
Gâteau
Eau

Mercredi 17

menu servi sur le centre de loisirs*

Betteraves pommes

Œufs ^{Bio} dur à la crème

Haricots blancs

Gouda

Clémentine

Goûter

Baguette chocolat
Gourde fromage
frais
Jus de fruits

N : Viande d'origine normande

F : Viande d'origine Française

AOP : Appellation d'origine protégée

Le pain est fabriqué à base de farine label rouge

Le lait et les œufs utilisés dans la confection des repas sont d'origine biologique

Végétaux frais de saison

Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production.

* Centres de loisirs : Montgeon, Prévert (Pierre Hamet, Satellite), T. Gautier, E. Herriot primaire, Dauphine, Massillon, J. Maridor, P. Bert, Molière, P. Kergomard et Ferme du Mont Lecomte.

Information allergènes : présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites

Pour tout accueil d'un enfant nécessitant un régime alimentaire médical (allergie, intolérance, diabète...), contactez le 02 35 19 60 68

Menus du 22 au 26 Novembre 2021

Lundi 22

Friand au fromage

Jambalaya de volaille

(Emincé de poulet, chorizo F sans porc,
Riz, poivrons, céleri, tomates)

Cousteron Bio

Clémentine

Accueil du soir :

Baguette chocolat

Yaourt à boire

Eau

Mardi 23

Carottes Bio Local râpées

Filet de limande meunière

Pommes vapeur Bio local

Gouda

Mousse au chocolat noisette

Accueil du soir

Banane

Gâteau

Jus de fruit

Jeudi 25

Potage lentilles corail

Omelette Bio Local

Blé pilaf Bio

Yaourt à la grecque Bio
local

Pomme

Accueil du soir

Gâteau à la vanille

Lait aromatisé

Vendredi 26

Céleri Bio et betterave

Nuggets F de volaille
ketchup maison

Potatoes

Camembert Bio Local

Éclair au chocolat

Accueil du soir

Baguette viennoise

confiture ou miel

Gourde fromage frais

Eau

Mercredi 24

menu servi sur le centre de loisirs*

Concombres poivrons au fromage

Bœuf N mode

Duo de carottes

Chanteneige

Riz au lait Bio local

Goûter

Donut's

Compote

Sirop

F : Viande d'origine Française

N : Viande d'origine Normande

Le pain est fabriqué à base de farine label rouge

Le lait et les œufs utilisés dans la confection des repas sont d'origine biologique

Végétaux frais de saison

Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production.

* Centres de loisirs : Montgeon, Prévert (Pierre Hamet, Satellite), T. Gautier, E. Herriot primaire, Dauphine, Massillon, J. Maridor, P. Bert, Molière, P. Kergomard et Ferme du Mont Lecomte.

Information allergènes : présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites

Pour tout accueil d'un enfant nécessitant un régime alimentaire médical (allergie, intolérance, diabète...), contactez le 02 35 19 60 68

Menus du 29 au 30 Novembre 2021

Lundi 29

Filet de maquereaux

Pizza aux fromages
(Camembert, mozzarella, mimolette)

Salade verte

Verre de lait

Orange

Accueil du soir :

Yaourt à boire

Gâteau

Sirop

Mardi 30

Soupe de pois chiches

au curry
(carottes, céleri Bio local)

Émincé de poulet aux
champignons

Haricots verts

Ossau Iraty ^{AOP}

Banane

Accueil du soir

Beignet à l'abricot

Gourde lactée

Eau

Jeudi 02

Accueil du soir

Vendredi 03

Accueil du soir

Mercredi 01

menu servi sur le centre de loisirs*

Goûter

Le pain est fabriqué à base de label rouge

Le lait et les œufs utilisés dans la confection des repas sont d'origine biologique

AOP: appellation origine protégée

Végétaux frais de saison

Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production.

** Centres de loisirs : Montgeon, Prévert (Pierre Hamet, Satellite), T. Gautier, E. Herriot primaire, Dauphine, Massillon, L.Blanc, J. Maridor, P.Bert, Molière, P. Kergomard et Ferme du Mont Lecomte.*

Information allergènes : présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites

Pour tout accueil d'un enfant nécessitant un régime alimentaire médical (allergie, intolérance, diabète...), contactez le 02 35 19 60 68