



Menus du 02 au 05 Avril 2024

En route vers les jeux olympiques



Lundi 01/04



Mardi 02/04

Jeudi 04/04

Vendredi 05/04

Férialé

Menu délégation Marocaine JO

Menu délégation Brésilienne JO

Menu délégation Grecque JO

Carotte râpée à la **coriandre**

Ensalada de **pépino**

Salade Iceberg à la grecque

Tajine de poisson
Carotte/semoule

Chili sin carne

Emincé de dinde ^F

aux pois chiches ^{Bio}
Thon à la grecque

Lait

Orange à la cannelle

Quidim



Purée à l'ail

Yaourt grec

Accueil du soir

Accueil du soir

Accueil du soir

Accueil du soir

Pomme

Quatre-quarts

Baguette viennoise

Gâteau

Jus de fruits

chocolat

Sirop

Eau

Mercredi 03/04

menu servi sur le centre de loisirs*

Menu de l'Allemagne délégation JO

Goûter



Chou rouge à l'emmental

Baguette confiture

WeißWurst sauce curry
(Euf dur sauce curry)

ou miel

Lait

Pâtes



Apfelstrudel

N: Volailles élevées et abattues en Normandie

N: Bovins élevés et abattus en Normandie

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

Pour les enfants ne mangeant pas de porc ni de viande, un plat de substitution à base d'œufs ou de poisson sera servi.

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

* Centres de loisirs : Montgeon, Prévert (Pierre Hamet). 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 08 au 12 Avril 2024

Lundi 08/04

Menu délégation Argentine JO

Salade Maïs

Sauté de bœuf Gardianne ^N
(crevette au curry)

Riz basmati



Brebis Crème

Poire

Accueil du soir

Donuts

Lait

Mardi 09/04

Concombre à la **pomme**

Emincé de dinde ^F chasseur
Œuf poché sauce champignons

Petit pois **carotte**

Comté
Gâteau nantais

Accueil du soir

Orange

Gâteau

Sirop



Jeudi 11/04

Riz à la Turque

Crumble de choux-fleurs
au cheddar

Salade

Flan caramel

Accueil du soir

Yaourt à boire

Gâteau

Jus de fruits

Vendredi 12/04

Menu délégation Norvège JO

Salade de pâtes au surimi

Filet de saumon laqué
Carotte caramélisée



Chanteneige
Roulé confiture à la cannelle

Accueil du soir

Baguette confiture

ou miel

Compote

Eau

Mercredi 10/04

menu servi sur le centre de loisirs*

Betterave/**Carotte**

Œufs durs sauce Mornay
Haricots blancs à la
crème

Verre de lait

Kiwi



Goûter
Baguette
viennoise chocolat
Eau

N: Bovins élevés et abattus en Normandie

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

Pour les enfants ne mangeant pas de porc ni de viande, un plat de substitution à base d'œufs ou de poisson sera servi.

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 Avril 2024

Lundi 15/04

Tartinade de radis
 Pizza aux fromages
Salade verte
 Crème dessert
Accueil du soir
 Baguette fromage
 Jus de fruits



Mardi 16/04

Menu De l'Australie délégation JO

Crudités sauce verte
 Sauté d'agneau ^{UE} au miel
 (Dos de cabillaud au miel)
 Pommes rôties au citron
 Cheddar
 Cake à la **banane**
Accueil du soir
Pomme
 Gâteau
 Eau



Jeudi 18/04

Menu découverte baie

New-York

Salade César
 Mac and Cheese
 Pot de crème façon
 cheesecake au coulis de
 fruits rouges
Accueil du soir
 Gâteau du sud
 Lait

Vendredi 19/04

Menu du cuisinier



Accueil du soir
 Goûter du cuisinier

Mercredi 17/04

menu servi sur le centre de loisirs

Menu de la Colombie délégation JO

Salsa de salpico
 Cabillaud Madras
 Riz Coco
 Flan Puddim



Goûter

Banane
 Gâteau
 Sirop

^{UE}: Ovins élevés et abattus en Union européenne

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

Pour les enfants ne mangeant pas de porc ni de viande, un plat de substitution à base d'œufs ou de poisson sera servi.

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