

# Menus du 03 au 07 Juin 2024

## Lundi 03/06

**Tomate vinaigrette**

Crêpinette de porc <sup>N</sup>  
à la tomate  
Thon à la tomate

Semoule

Entremets

Accueil du soir

**Banane**

Gâteau

Eau

## Mardi 04/06

Salade de pomme de terre

Omelette <sup>Bio</sup> façon  
piperade

**Courgette** /Blé

Comté

**Nectarine**

Accueil du soir

Baguette confiture

ou miel

Sirop

## Jeudi 06/06

**Pastèque**

Spaghettis carbonara Végé  
(**Courgette Bio**, champignons, lentilles  
corail)

Yaourt les deux vaches

Biscuit

Accueil du soir

Gâteau à la vanille

Jus de fruits

## Vendredi 07/06

Menu délégation

de la chine JO

**Carotte râpée**/soja

Bœuf <sup>N</sup> façon wok  
Crevettes façon wok

Riz aux petits légumes

Meule de Bray <sup>Bio</sup>

**Melon vert et jaune**

Accueil du soir

Baguette chocolat

Compote

Eau



## Mercredi 05/06

**menu servi sur le centre de loisirs\***

Menu délégation Portugal JO

Accras de poisson sur **salade**

Caldeira  
Pyrénées

Flan Portugais

Goûter

**Pêche**  
Gâteau  
Lait

F: F: Volailles élevées et abattues en France

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

## Lundi 10/06

Salade de blé  
Moussaka de **légumes**  
Verre de lait  
**Nectarine**

Accueil du soir  
Baguette viennoise  
chocolat  
Jus de fruits

## Mardi 11/06

### Menu **délégation de la Belgique JO**

**Salade**  
Moules à la crème  
Frite  
Saint Paulin  
Crème spéculoos



Accueil du soir  
**Melon**  
Gâteau  
Eau

## Jeudi 13/06

### **Pastèque à la menthe**

Gratin de pâtes  
**Salade verte**

Skyr <sup>Bio</sup>

Accueil du soir  
Gâteau au chocolat  
Lait

## Vendredi 14/06

### Menu ouverture de l'euro de football

**Salade tomate** à l'Italienne  
Saucisse bacon à l'anglaise  
Œuf à la tomate  
Haricots blancs à la tomate

Ossau Iraty  
**Fraise chantilly**  
Accueil du soir  
Gourde lactée  
Gâteau  
Eau

## Mercredi 12/06

### menu servi sur le centre de loisirs\*

#### **Salade de concombre**

Steak poêlé à l'échalote  
*Colin à la crème*  
Petits pois

Camembert  
Moelleux au chocolat  
crème anglaise

#### Goûter

Baguette confiture  
ou miel  
Sirop

F: Volailles élevées et abattues en France

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 17 au 21 Juin 2024

**Lundi 17/06**

**Menus délégation de la Suède**

**JO**

**Concombre à l'aneth**

**Kalops<sup>N</sup>**

*(bœuf en sauce)*

*Filet de limande meunière*

Pomme grenaille

Fromage blanc à la  
confiture de myrtille  
**Accueil du soir**

Baguette beurre

Sirop



**Mardi 18/06**

**Salade verte**

Curry choux-fleurs pois  
chiche boulgour

Gouda

Iles flottantes

**Accueil du soir**

**Pastèque**

Gâteau

Lait

**Jeudi 20/06**

**Buffet froid**

Taboulé maison

Salade piémontaise à

l'œuf <sup>Bio</sup>

Cantal

**Melon**

**Accueil du soir**

Yaourt à boire

Gâteau

Jus de fruits

**Vendredi 21/06**

**Salade de tomates** couleur

Poisson de la pêche du

moment à la crème

citronnée

Riz pilaf

Verre de lait

Esquimau à la fraise

**Accueil du soir**

Pain de Gênes

Eau

**Mercredi 19/06**

**menu servi sur le centre de loisirs**

Betteraves maïs mimolette

Cordon bleu sauce camembert

*Nuggets de poisson*

Pomme au four

**Nectarine**

**Goûter**

Quatre-quarts

Jus de fruits

<sup>N</sup>: Ovins élevés et abattus en Normandie

<sup>F</sup>: Viande Bovine Française élevés et abattus en France

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 24 au 28 Juin 2024

## Lundi 24/06

Salade de lentilles fraîcheur

Sauté de poulet <sup>F</sup>  
À la basquaise  
*(œuf à la basquaise)*

**Courgettes**/Boulgour  
Pyrénées  
**Nectarine**

Accueil du soir

Baguette viennoise  
chocolat  
Jus de fruits

## Mardi 25/06

Riz à la turque

Bruschettas

**Salade**

Verre de lait

**Melon**

Accueil du soir

**Banane**

Gâteau  
Lait

## Jeudi 27/06

**Concombre poivron** au  
fromage

Omelette <sup>Bio</sup>

Parmentière

Yaourt Flan vanille  
caramel

Accueil du soir

Marbré  
Sirop

## Vendredi 28/06

**Menu délégué de l'Algérie**

**Pastèque**

Couscous au bœuf <sup>N</sup>  
*Couscous au saumon*

Chèvre

Gâteau au sirop de miel

Accueil du soir  
Baguette fromage  
Eau

## Mercredi 26/06

**menu servi sur le centre de loisirs**

**Carotte râpée**

Filet de limande meunière

Ratatouille/pâte

Vache qui rit

Riz au lait au coulis de chocolat

Goûter

Pomme

Gâteau

Eau

**N:** Bovins élevés et abattus en Normandie

**F:** Volailles élevées et abattues en France

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