

Menus du 06 au 07 Mai 2024

Lundi 06/05

Macédoine mayonnaise

Pâtes au thon Vache qui rit

Babybel



Pomme

Accueil du soir

Pain au chocolat

Eau

Mardi 07/05

Carotte râpée



Jambalaya de dinde ^F

Jambalaya de poisson

Verre de lait

Esquimaux

Accueil du soir

Baguette viennoise
confiture ou miel

Jus de fruits

Jeudi 09/05

Férialé

Accueil du soir

Vendredi 10/05

Fermé

Accueil du soir

Mercredi 08/05

menu servi sur le centre de loisirs*

Goûter

Férialé

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

Menus du 13 au 17 Mai 2024

Lundi 13/05

Menu de l'Inde délégation

JO

Raïta de **concombre**

Dhal de lentilles rose ^{Bio}

Lassi aux fruits rouges

Accueil du soir

Baguette beurre

Sirop

Mardi 14/05

Pastèque

Spaghettis Boulette de
bœuf ^N
Œuf dur sauce provençale

Cantal ^{AOP}
Banane

Accueil du soir

Gâteau au chocolat

Eau

Jeudi 16/05

Tomate vinaigrette

Risotto aux **poireaux** ^{Bio}
Verre de lait

Fondant aux poires aux
pépites de chocolat

Accueil du soir

Compote

Gâteau

Lait chocolaté

Vendredi 17/05

Saucisson à l'ail ^N cornichons
Rillettes de thon

Brandade de poisson

Salade

Six de Savoie

Fraise au sucre

Accueil du soir

Baguette confiture

ou miel

Eau

Mercredi 15/05

menu servi sur le centre de loisirs*

Menu délégation Turque JO

Goûter

Tzatziki

Brochette de dinde ^F sauce
blanche
Nuggets de poisson sauce blanche

Gratin d'**aubergine**
Fromage blanc au miel

Gâteau au yaourt
aux abricots
Jus de fruits



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 20 au 24 Mai 2024

<u>Lundi 20/05</u>	<u>Mardi 21/05</u>	<u>Jeudi 23/05</u>	<u>Vendredi 24/05</u>
<p>Féié</p> <p><u>Accueil du soir</u></p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Omelette Petits pois</p> <p>Saint Ursin ^{Bio} Poire</p> <p><u>Accueil du soir</u></p> <p>Gourde lactée Gâteau Eau</p>	<p>Radis beurre</p> <p>Tajine de légumes</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p>Riz au lait</p> <p><u>Accueil du soir</u></p> <p>Quatre-quarts Sirop</p>	<p><u>Menu de le l'Estonie délégation JO</u></p> <p>Salade betterave pomme</p> <p>Rôti de porc ^N Saumon à la crème</p> <div style="text-align: right;">  </div> <p>Carotte à la crème</p> <p>Tome blanche Chou chantilly</p> <p><u>Accueil du soir</u></p> <p>Baguette chocolat Eau</p>

<u>Mercredi 22/05</u>	
menu servi sur le centre de loisirs	
<p>Œuf mayonnaise</p> <p>Hachis Parmentier ^{VBF}</p> <p>Salade</p> <p>Verre de lait</p> <p>Mangue</p>	<p><u>Goûter</u></p> <p>Baguette fromage Jus de fruits</p>

^N: Ovins élevés et abattus en Normandie
^F: 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 27 au 31 Mai 2024

Lundi 27/05

Menu Belgique délégation JO

Tomates crevettes sauce cocktail

Waterzooï de dinde ^F
Waterzooï de poisson

Saint Paulin
Gaufre chocolat

Accueil du soir

Melon

Gâteau

Eau



Mardi 28/05

Pastèque

Moussaka de **légumes** féta

Tome grise ^{AOP}

Glace fusée

Accueil du soir

Baguette viennoise
confiture ou miel

Jus de fruits

Jeudi 30/05

Concombre vinaigrette

Hachis végétal

Yaourt ^{Bio}

Melon

Accueil du soir

Marbré

Sirop

Vendredi 31/05

Carotte râpée au chèvre

Steak haché Frais ^N

Filet de limande meunière

Sauce Kebab

Pomme Frite

Fraise chantilly

Accueil du soir

Baguette fromage

Eau



Mercredi 29/05

menu servi sur le centre de loisirs

Taboulé maison

Dos de colin coco curry

Courgette riz

Emmental

Kiwi



Goûter

Compote

Gâteau

Lait

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