









Menus du 10 au 14 juin 2024	lundi 10	mardi 11	mercredi (accueil de loisirs)	jeudi 13	vendredi 14
Hors d'œuvre	● Salade de tomates 	● Concombres vinaigrette 		● Melon	● Taboulé fraîcheur
Plat chaud et garnitures	● Sauté de porc sauce charcutière  ● Purée de légumes	● Gratin de courgette ● Kasha		● Poulet rôti  ● Fondue d'aubergines et boulgour	● Curry de poisson frais lait de coco  ● Riz créole aux petits légumes* 
Produit laitier	● Fromage				● Fromage
Desserts	● Fruit de saison	● Fromage blanc nature 		● Crème fermier au chocolat 	● Fruit de saison
Menu végétarien	Quiche aux légumes			Moussaka au lentilles	

* Riz, dés de carottes, fenouil, oignons, ail.







Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Viande, poisson, oeuf
- Céréales, légumes secs
- Produit laitier
- Produit sucré



Cuisine maison : Les viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du

Menus du 17 au 21 juin 2024	lundi 17	mardi 18	mercredi (accueil de loisirs)	jeudi 20	vendredi 21
Hors d'œuvre	● Cruditée 	● Pastèque		●● Feuilleté au chèvre et origan	● Radis beurre
Plat chaud et garnitures	●● Cari de courgettes aux 2 lentilles ●● Risettis	●● Blanquette de veau ● Carottes vichy		●● Filet de dinde sauce colombo  ● Légumes du moment	●● Gratin de pommes de terre sauce moutarde ● Au poisson frais 
Produit laitier	● Fromage				
Desserts	● Fruit de saison	● Crème dessert à la vanille 		●● Gâteau d'anniversaire 	● Yaourt fermier 
Menu végétarien		● Crumble de carottes au sarazin		● Tortillas aux légumes	

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier



Cuisine maison : Les viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du