

	Concombre vinaigrette	Salade iceberg et dès de mimolette vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	Roulade de volaille et cornichons	LE JOUR DU Végé Taboulé
	Saucisse de volaille Fenilles, légumes et haricots blancs	Pavé de merlu sauce basilic Quenelles nature sauce basilic	Sauté d'agneau sauce navarin (oignons, carottes, navets) Flan de légumes et origan (brunoise de légumes, petit pois, tomate, oeuf)	Pizza fraîche aux 3 fromages (Emmental, Mozzarella et Cantal)
	Haricots blancs coco à la tomate	Epinards et pommes de terre à la béchamel	Pommes campagnardes (Potatoes)	N
	Fromage fondu président	Yaourt aromatisé vanille	Gorgonzola	Edam
	Fruits de saison	Purée pommes banane	Gâteau au chocolat praliné et petits chocolats	Fruits de saison
	Pain de notre boulanger Emmental Purée de pommes	GOUTER Pain viennois de notre boulanger Fruit de saison	Briochette de notre boulanger Fruit de saison	Pain de notre boulanger Gelée de groseille Yaourt nature sucré

  CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT Semaine du 08 au 12 Avril 2024   				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Chou rouge* et maïs  vinaigrette au miel	Salade iceberg  vinaigrette traditionnelle	 Concombres* à la crème ciboulette 	LE JOUR DU VÉGÉ Betteraves  vinaigrette terroir	 Carottes râpées et croûtons  vinaigrette traditionnelle
 Colin gratiné au fromage Riz et achard de légumes (haricots blancs, carottes, haricots plats, curry) 	 Sauté de bœuf sauce bourguignon Œufs brouillés 	 Couscous aux boulettes d'agneau  Semoule façon couscous 	 Gratin Campagnard  (pommes de terre, lentilles, crème, curry) 	Aiguillettes de poulet rôti  Pané blé fromage épinards
Riz au curry 	Blé pilaf 			Chou fleur* à la béchamel 
Gouda	Saint Paulin	Yaourt nature et sucre 	Edam	Yaourt nature sucré
Crème dessert au caramel	Fruits de saison 	Purée pommes 	Fruits de saison 	 Moelleux fromage blanc vanille
GOUTER				
Pain viennois de notre boulanger  Fruit de saison 	Pain de notre boulanger  Pâte à tartiner Jus de pommes	Pain de notre boulanger  Confiture Fruit de saison	Briochette de notre boulanger  Purée pommes 	Pain viennois de notre boulanger  Fromage fondu président Fruit de saison
NOS APPROVISIONNEMENTS  Race à viande  Label rouge  Bleu Blanc Cœur  Indication géographique protégée  Viande d'origine France  Nouvelles recettes  Agriculture biologique  Pêche durable  Appellation d'origine protégée  Spécialité du chef  Plat végétarien  Production locale *issu de notre légumerie				

  CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT Semaine du 15 au 19 Avril 2024   				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Concombres*  vinaigrette à l'échalote	 Salade coleslaw*  (carottes et chou blanc mayonnaise)	Salade de blé à l'orientale  (pois chiches, cumin, raisin secs)	Salade verte et dès de mimolette   vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	Roulé de surimi à la mayonnaise
Pavé de merlu sauce rougail (tomate, curcuma, jus de citron)  Riz à la mexicaine  (tomate, poivrons, haricots rouges, paprika, cumin)	Lasagnes ricotta, épinards et chèvre 	Rôti de bœuf sauce aux olives   Galette italienne à l'ail	 Sauté de porc sauce dijonnaise  Pané de blé fromage blanc au curry 	Nuggets de poulet et ketchup Bouchées azukis et ketchup 
Riz et haricots rouges		Dés de carotte braisées	Chou de Bruxelles et pommes de terre	 Purée de pommes de terre* 
Croc lait		Saint Nectaire 	Yaourt nature sucré 	Petit moulé nature
Flan nappé au caramel	 Fruit de saison	Chou à la vanille	Purée de pommes fraises cassis 	 Fruits de saison
GOUTER				
Pain de notre boulanger  Carré à la coupe  Jus de pomme	Briochette au sucre de notre boulanger  Purée pommes banane 	Pain viennois de notre boulanger  Fruit de saison 	Pain de notre boulanger  Confiture Fruit de saison	Cookie au chocolat bio Purée de pommes 
NOS APPROVISIONNEMENTS  Race à viande  Label rouge  Bleu Blanc Cœur  Indication géographique protégée  Viande d'origine France  Nouvelles recettes  Agriculture biologique  Pêche durable  Appellation d'origine protégée  Spécialité du chef  Plat végétarien  Production locale *issu de notre légumerie				



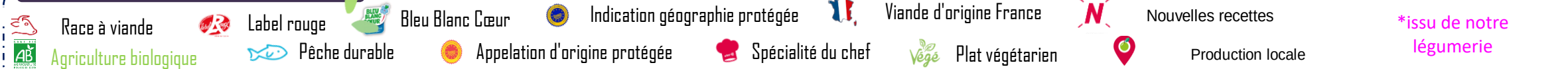
CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT Centre de loisirs

Semaine du 22 au 26 Avril 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage	Concombre* à la ciboulette	Betteraves vinaigrette au miel	Chou-fleur* sauce cocktail	Salade croquante et dès de mimolette (carotte jaune, chou blanc, sauce au yaourt)
Nuggets de volaille Nuggets de blé Végé	Poissonnette et citron Sticks végétarien Végé	Burger de veau sauce au curry Emincé de pois au curry Végé	Pennes à la bolognaise Pennes à l'italienne (tomate, brunoise de légumes, poivron, olive) et emmental râpé Végé	Omelette Végé
Courgettes saveur colombo AB	Brocolis saveur jardin (ciboulette, échalote, tomate) AB	Purée de pommes de terre		Petit pois saveur soleil AB
Yaourt nature et sucre AB	Fromage frais aux fruits	Mimolette	Brie AB	Fromage blanc nature et sucre
Purée pommes pêches AB	Fruit de saison AB	Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison AB	Cake à la vanille AB
Pain de notre boulanger Confiture Fruit de saison	Pain de notre boulanger Pavé 1/2 sel	GOUTER		Pain viennois de notre boulanger Fruit de saison AB
Pain de notre boulanger Confiture Fruit de saison	Pain de notre boulanger Pavé 1/2 sel	Briochette au sucre de notre boulanger Fruit de saison AB	Pain de notre boulanger Miel Purée de pommes AB	Pain viennois de notre boulanger Fruit de saison AB

NOS APPROVISIONNEMENTS





CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT Centre de loisirs

Semaine du 29 au 03 Mai 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade iceberg vinaigrette traditionnelle	 Taboulé au boulgour (tomate, poivron, jus de citron) 		 Betteraves   vinaigrette à la ciboulette	 Salade coleslaw* (carotte et chou blanc mayonnaise)
Saucisse Knack de volaille  Emincé de pois sauce basquaise 	Steak haché de bœuf et ketchup  Bouchées de blé et ketchup 		Cappelletti à la sauce tomate  et emmental râpé	Aiguillettes de colin pané et citron  Œufs brouillés 
Lentilles 	 Epinards béchamel et pommes de terre* 			Ratatouille et blé 
Fromage frais au sel de Guérande	Cantal 		Fromage frais nature sucré	Petit moulé ail et fines herbes
Liégeois à la vanille	Fruit de saison 		 Purée de pommes* 	Fruit de saison 
Pain de notre boulanger Miel Purée de pommes 	Pain viennois de notre boulanger Purée pommes 	GOUTER	Pain de notre boulanger  Brie à la coupe Fruit de saison 	Briochette de notre boulanger Fromage blanc aux fruits

NOS APPROVISIONNEMENTS

