




centre aéré

Primaire - Menu du 29 avril au 3 mai

Déjeuner

	LUNDI 29/04	MARDI 30/04	MERCREDI 01/05	JEUDI 02/05	VENDREDI 03/05
Entrée	Tomates sauce vinaigrette maison 	Riz mais surimi	Carotte rapée vinaigrette	Coeur de palmier en salade	Courgettes a la grecque 
Plat	Escalope de dinde au curry 	Roti de veau 	Steak hache grille 	Galette legumes pois 	Lamelles encornets provencale
Garniture	Frites	Ratatouille maison 	Fusilli au beurre bio 	Tomates panees	Cereales mediter. au beurre
Fromage		Brie	Rondele aux noix	Coulommier	
Dessert	Yaourt aux fruits	Pomme golden	Creme dessert caramel	Eclair chocolat	Banane fruit

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

centre aéré

Primaire - Menu du 6 mai au 10 mai

Déjeuner

LUNDI 06/05

MARDI 07/05

MERCREDI 08/05

JEUDI 09/05

VENDREDI 10/05

Entrée

Salade de concombre au cantal

Betterave vinaigrette balsamique

Plat

Aiguillettes de blé panées tomate
chevre sauce tomate

Emince de boeuf aux oignons



Garniture

Haricot vert t/f au beurre

Riz creole bio



Fromage

Emmental

Dessert

Creme dessert praline

Poire

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

centre aéré

Primaire - Menu du 13 mai au 17 mai

Déjeuner

LUNDI 13/05

MARDI 14/05

MERCREDI 15/05

JEUDI 16/05

VENDREDI 17/05

Entrée

Saucisson ail

Salade bresilienne

Celeri et soja remoulade

Concombre vinaigrette

Carottes rapees et mais

Plat

Emince de veau poele

Filet de cabillaud msc bahianaise

Escalope de dinde a l'estragon

Tortis a la bolognaise

Jambonneau a l'echalote

Garniture

Bouलगour au beurre

Duo de riz et haricots rouges

Pommes de terre boulangere

Reliquat garniture legume

Riz a la tomate

Fromage

Buche pilat

Coulommier

Pyrenees

Dessert

Fruit de saison

Flan bresilien

Pomme golden

Banane fruit

From blc sce aux fruits jaunes

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

centre aéré

Primaire - Menu du 20 mai au 24 mai

Déjeuner

LUNDI 20/05

MARDI 21/05

MERCREDI 22/05

JEUDI 23/05

VENDREDI 24/05

Entrée

Taboule maison



Salade composee a la vgtte

Carottes courgettes vgtte

Salade de h. verts sce vgtte



Salade de tomates au basilic

Plat

Escalope de ble panee



Roti de boeuf

Filet de poulet grille

Palette a la diable cuite

Donut pane colin d'alaska



Garniture

Haricots beurre sautés

Frites

Poelee ratatouille

Lentilles vertes

Chou fleur persillé

Fromage

Cantal aop



Fromage fondu

Gouda

Dessert

Pomme golden

Creme dessert vanille

Cone chocolat

Fruit de saison

Petit nova fruits 60

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Fait maison



Origine



Vegetarien



Produit MSC



Appellation d'origine protégée



centre aéré

Primaire - Menu du 27 mai au 31 mai

Déjeuner

LUNDI 27/05

MARDI 28/05

MERCREDI 29/05

JEUDI 30/05

VENDREDI 31/05

Entrée

Melon cal 15

Ble au mais poivrons et oeufs

Macedoine vinaigrette

Surimi batonnet mayo

Concombre vinaigrette

Plat

Courgettes et tomates farcies

Omelette aux oignons

Roti de porc sauce forestiere

Saute veau a l' estragon

Brochette de poisson meuniere

Garniture

Riz creole bio

Champignons persilles

Pommes de terre vapeur maison

Carottes vichy

Fromage

Cantal

Camembert 21% 240g

Emmental

Dessert

Yaourt aromatise

Poire

Fruit de saison

Creme aux speculoos maison









Pomme bicolorre

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

centre aéré

Primaire - Menu du 3 juin au 7 juin

Déjeuner

	LUNDI 03/06	MARDI 04/06	MERCREDI 05/06	JEUDI 06/06	VENDREDI 07/06
Entrée	Pissaladiere	Melon jaune	Carotte rapee vinaigrette	Tomates sauce vinaigrette maison 	Crepe fromage
Plat	Jambon fume grill 3.7	Boeuf emince au paprika 	Cuisse de poulet rotie au thym 	Tarte aux légumes verts 	Dos de colin bonne femme 
Garniture	Courgettes au curry et from	Penne bio beurre 	Haricot vert e/f persille	Salade vinaigrette	Brocolis persilles
Fromage		St nectaire aop 	Brie		Buche pilat
Dessert	Fraises au sucre	Flan aux oeufs 	Gratin de cerises	Flan au chocolat	Abricot f

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



centre aéré

Primaire - Menu du 10 juin au 14 juin

Déjeuner

LUNDI 10/06

MARDI 11/06

MERCREDI 12/06

JEUDI 13/06

VENDREDI 14/06

Entrée

Carottes courgettes vgtte

Concombre vinaigrette

Pasteque

Lentilles a la vinaigrette

Pate de campagne

Plat

Omelette au persil

Roti de veau sauce tartare

Steak hache grille

Filet de poulet a la creme

Pave de hoki au beurre blanc

Garniture

Pommes de terre sautées

Tomates provencales

Coquille bio beurre

Aubergines sautees

Boulgour au beurre bio

Fromage

Comte aop

Fournols

Mimolette

Dessert

Nectarine f

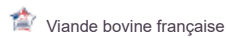
Cone vanille fraise

Pomme golden

Fromage blanc au sucre

Creme renversee

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



centre aéré

Primaire - Menu du 17 juin au 21 juin

Déjeuner

LUNDI 17/06

MARDI 18/06

MERCREDI 19/06

JEUDI 20/06

VENDREDI 21/06

Entrée

Tomates sauce vinaigrette maison



Avocats et pampleousse

Lentilles vgtte et echalotte

Taboule libanais maison



Riz au surimi et a l'ananas

Plat

Aiguillettes de blé panées tomate piment



Saute de porc au caramel



Saute de boeuf braise



Courgettes farcies libanaise



Dos colin lieu facon meuniere



Garniture

Carottes vichy

Riz creole bio



Courgette sautee

Reliquat garniture feculent

Printaniere de legumes

Fromage

Vache qui rit

Coulommier

Saint nectaire aop



Dessert

Gateau de semoule aux raisins

Peche

Nectarine f

Salade de fruits libanaise



Pomme golden

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Fait maison



Vegetarien



Viande bovine française



Recette BIO



Appellation d'origine protégée



centre aéré

Primaire - Menu du 24 juin au 28 juin

Déjeuner

LUNDI 24/06

MARDI 25/06

MERCREDI 26/06

JEUDI 27/06

VENDREDI 28/06

Entrée

Concombre a la feta

Feuillete au fromage

Pasteque

Carotte rapee vinaigrette

Betterave vinaigrette balsamique

Plat

Emince de veau a la creme

Croq fromage

Saucisse de toulouse grillee

Steak hache grille

Pane de colin d'alaska

Garniture

Penne bio beurre

Piperade

Riz pilaf bio

Blettes à la provençale

Pdt robe des champs from blc

Fromage

Tomme grise

Boursin ail et fines herbes

Fromage fondu

Dessert

Abricot f

From blc sce caramel beurre sale

Nectarine f

Cone vanille

Flan pistache

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

centre aéré

Primaire - Menu du 1 juillet au 5 juillet

Déjeuner

LUNDI 01/07

MARDI 02/07

MERCREDI 03/07

JEUDI 04/07

VENDREDI 05/07

Entrée

Tomate emmental

Salade de betteraves au surimi

Melon cal 15

Pasteque

Taboule maison



Plat

Cote de porc grillée

Tortellini ricotta et epinard

Cordon bleu

Boeuf emince sauce barbecue

Lamelles encornets en persillade

Garniture

Haricot vert t/f au beurre

Reliquat garniture feculent

Julienne legume

Pommes de terre sautées



Brocolis au beurre

Fromage

Tomme grise

Brie bio



Camembert bio



Dessert

Tarte aux pommes

Abricot f

Compote de peches et boudoirs

Creme renversee

Nectarine f

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *