

Menus restauration du 5 Mai au 28 Août 2025

<p>LUNDI 5 MAI</p>  <p>Pdt/Tomates/Salade Cordon Bleu Petits pois Carottes Yaourt aromatisé Fruits frais</p> 	<p>LUNDI 12 MAI</p>  <p>Pamplemousse sucré Hamburger maison Frites fraîches Yaourt à boire Fruits frais</p> 	<p><i>Menu Vegetarien</i> LUNDI 19 MAI</p>  <p>Concombre/Maïs/Haricots rouges Boulettes de légumineuses Pâtes Fromage blanc Fruits frais</p> 	<p>LUNDI 26 MAI</p>  <p>Asperges Poulet basquaise Pâtes Petit suisse bio Tarte Basque</p> 
<p>MARDI 6 MAI</p>  <p>Betteraves persillées Sauté de porc Courgette provençale/Blé Camembert bio Crème vanille</p> 	<p>MARDI 13 MAI</p>  <p>Taboulé Poulet rôti Haricots verts bio Kiri Ile flotante</p> 	<p>MARDI 20 MAI</p>  <p>Salade de lentilles Bœuf bourguignon et ses légumes Brie Smoothie maison</p> 	<p>MARDI 27 MAI</p>  <p>Bouquet de mâche Rôti de porc Purée maison Yaourt aromatisé Fruits frais</p> 
<p>MERCREDI 7 MAI</p>  <p>Salade verte Emincé de bœuf Pdt/Carottes vapeur Petit suisse Beignet chocolat</p> 	<p>MERCREDI 14 MAI</p>  <p>Surimi Gratin de raviolis Yaourt Fruits frais</p> 	<p>MERCREDI 21 MAI</p>  <p>Champignons à la grec Filet mignon Blé Produits laitiers bio Fruits frais</p> 	<p>MERCREDI 28 MAI</p>  <p>Melon Pizza Salade verte Produit laitier Compote bio</p> 
<p>JEUDI 8 MAI</p> 	<p>JEUDI 15 MAI</p>  <p>Carottes rapées Paupiette de veau Flageolets Yaourt nature sucré Pâtisserie maison</p> 	<p>JEUDI 22 MAI</p>  <p>Crudités Filet de poulet Haricots beurres Saint môret Muffin</p> 	<p>JEUDI 29 MAI</p> 
<p> VENDREDI 9 MAI</p>  <p>Charcuterie Colin au boursin Riz/Légumes Laitages Fruits frais</p> 	<p><i>Menu Vegetarien</i> VENDREDI 16 MAI</p>  <p>Quinoa en salade Filets de loup Epinard à la crème Mimolette Fruits frais</p> 	<p><i>Menu Vegetarien</i> VENDREDI 23 MAI</p>  <p>Céleri rémoulade Blanquette de poisson Riz Yaourt de Chichery Fruits frais</p> 	<p> VENDREDI 30 MAI</p> 

Toutes les viandes proviennent de Bourgogne dans la mesure du possible, et de France

Pour les enfants qui le souhaiteront, le dessert pourra être remplacé par un fruit

Pour les repas sans porc, une viande de remplacement est prévue

Menus restauration du 5 Mai au 28 Août 2025

<p>LUNDI 2 JUIN</p> <p>Crudités Saucisse fumée Lentilles Yaourt nature sucré Fruits frais</p>	<p>LUNDI 9 JUIN</p> <p>JOUR FÉRIÉ</p>	<p>LUNDI 16 JUIN</p> <p>Bouquet de mâche Palette à la diable Frites fraîches Yaourt Fruits frais</p>	<p>LUNDI 23 JUIN</p> <p>Salade de chèvre chaud Jambon façon chablaisienne Pâtes bio Yaourt nature sucré Fruits frais</p>
<p>MARDI 3 JUIN</p> <p>Tomates vinaigrette Sauté de poulet Pdt sautées Babybel Fruits frais</p>	<p>MARDI 10 JUIN</p> <p>Crudités Spaghettis bolognaise Tendre bleu Gaufre sucrée</p>	<p>MARDI 17 JUIN</p> <p>Carottes rapées Filet mignon Pâtes locales Carré frais bio Compote</p>	<p>MARDI 24 JUIN</p> <p>Tomates mozzarella Mijoté de poulet Petits pois/Blé Pastèque</p>
<p>MERCREDI 4 JUIN</p> <p>Radis sel Steak haché Coquillettes Vache qui rit Fruits frais</p>	<p>MERCREDI 11 JUIN</p> <p>Salade de chou Quiche Lorraine Salade verte Produits Laitiers Fruits frais</p>	<p>MERCREDI 18 JUIN</p> <p>Concombre Escalope viennoise Choux fleur/Pdt Produit laitier Fruits frais</p>	<p>MERCREDI 25 JUIN</p> <p>Melon Pâtes carbonara Produits laitiers Fruits frais</p>
<p>Menu Vegetarien JEUDI 5 JUIN</p> <p>Salade composée Lasagne de légumes Salade verte Yaourt vanille Gâteau d'anniversaire</p>	<p>JEUDI 12 JUIN</p> <p>Tarte aux fromage Rôti de dinde à la moutarde Purée de Légumes Liégeois</p>	<p>JEUDI 19 JUIN</p> <p>Taboulé Boulettes de bœuf Coquillettes/légumes Produit laitier Fruits frais</p>	<p>JEUDI 26 JUIN</p> <p>Pique-Nique</p>
<p>bio VENDREDI 6 JUIN</p> <p>Pâté en croûte Poisson pané citron Printanière de Légumes Camembert bio Flan caramel</p>	<p>VENDREDI 13 JUIN</p> <p>Friand à la viande Filet de Merlu Riz/Ratatouille Yaourt aromatisé Fruits frais</p>	<p>Menu Vegetarien VENDREDI 20 JUIN</p> <p>Salade composée Poisson meunière Duo de légumes Fromage blanc sucré Fruits frais</p>	<p>Menu Vegetarien VENDREDI 27 JUIN</p> <p>Crudités Brochette de poisson Brocolis/Riz Yaourt aux fruits Glace</p>

Toutes les viandes proviennent de Bourgogne dans la mesure du possible, et de France

Pour les enfants qui le souhaiteront, le dessert pourra être remplacé par un fruit

Pour les repas sans porc, une viande de remplacement est prévue

produits locaux (rayon d'environ 50km)

produits bio

validé le 10/04/2025

Menus restauration du 5 Mai au 28 Août 2024

LUNDI 30 JUIN  Concombre à la crème  Escalope normande Blé parfumé Faisselle  Fruits frais	LUNDI 7 JUILLET  Pamplermousse sucré Wings de poulet  Pdt rissolées Yaourt à boire Milles feuilles	LUNDI 14 JUILLET  JOUR FÉRIÉ	 LUNDI 21 JUILLET  Melon Pâtes carbonara  Babybel bio  Fruits frais
MARDI 1er JUILLET  Salade Sauté de porc  Carottes/Pdt vapeur Vache qui rit  Crème dessert	MARDI 8 JUILLET  Crudités Steak haché  Farfalles Yaourt brassé Fruit frais	 MARDI 15 JUILLET  Salade de lentilles Emincé de bœuf Trio de légumes bio Tartare  Crème vanille/chocolat	MARDI 22 JUILLET  Taboulé Rissollette de veau Duo de légumes Yaourt nature sucré  Fruits frais 
 MERCREDI 2 JUILLET Taboulé  Chausson pané veggie Coquillettes/Légumes Produits laitiers Fruits frais	 Pique-Nique	 Pique-Nique	 Pique-Nique
 JEUDI 3 JUILLET  Œufs Mayonnaise Boulettes de bœuf  Haricots vert bio Yaourt  Gâteau d'anniversaire 	 JEUDI 10 JUILLET  Tomate vinaigrette Quiche lorraine Salade verte Produit laitier bio Fruits	JEUDI 17 JUILLET  Sardines Sauté de volaille  Choux fleur/Brocolis Fromage blanc  Pastèque 	JEUDI 24 JUILLET  Radis sel Saucisse knack  Pdt rissolées Mimolette  Gaufre sucrée
VENDREDI 4 JUILLET  Pâté en croûte Tagliatelles aux poissons  Tomme Pastèque 	 VENDREDI 11 JUILLET  Betteraves persillées Poisson pané/citron Epinards Petit Louis Banane 	 VENDREDI 18 JUILLET  Panier de salade Nuggets de poisson  Frites fraîches Saint môret  Fruits frais	 VENDREDI 25 JUILLET Salade  Filet de colin Carottes vichy Chanteneige Fruits frais 

Toutes les viandes proviennent de Bourgogne dans la mesure du possible, et de France

Pour les enfants qui le souhaiteront, le dessert pourra être remplacé par un fruit

Pour les repas sans porc, une viande de remplacement est prévue

Menus restauration du 5 Mai au 28 Août 2024

<p>LUNDI 28 JUILLET</p> <p>Tomates mozzarella Croque monsieur Camembert bio Eclair</p>	<p>L'ensemble de l'équipe vous souhaite de bonnes vacances d'été.</p> <p>Fermeture du centre de loisirs du samedi 2 août au dimanche 17 août inclus</p>  <p>Réouverture du centre de loisirs le lundi 18 août dès 7h30.</p>	<p>LUNDI 18 AOUT</p> <p>Concombre à la crème Rôti de dinde Choux fleur/Pdt Yaourt aromatisé Fruits frais</p>	<p>LUNDI 25 AOUT</p> <p>Taboulé Saucisse fumée Lentilles Yaourt Fruits frais</p>
<p>MARDI 29 JUILLET</p> <p>Salade parisienne Paupiette de veau Haricots beurre Petit Louis Fruits frais</p>		<p>MARDI 19 AOUT</p> <p>Melon Filet Mignon Jardinière de légumes Yaourt à boire Liègeois</p>	<p>MARDI 26 AOUT</p> <p>Salade verte Cervelas orloff Tortis Kiri bio Compote</p>
<p>MERCREDI 30 JUILLET</p> <p>Pique-Nique</p>		<p>MERCREDI 20 AOUT</p> <p>Pique-Nique</p>	<p>MERCREDI 27 AOUT</p> <p>Pique-Nique</p>
<p>JEUDI 31 JUILLET</p> <p>Céleri remoulade Merguez Semoule Kiri Glace</p>		<p>JEUDI 21 AOUT</p> <p>Carottes râpées Poulet rôti Coquillettes Chavroux Fruits frais</p>	<p>JEUDI 28 AOUT</p> <p>Menu selon stock</p>
<p>VENDREDI 1 AOUT</p> <p>Charcuterie Filet de Merlu Riz/Légumes Yaourt nature sucré Fruits frais</p>		<p>VENDREDI 22 AOUT</p> <p>Menu Vegetarien Bettraves Tarte aux fromages Salade verte Yaourt de Chichery Beignet chocolat</p>	<p>VENDREDI 29 AOUT</p> <p>FERMÉ</p>

Toutes les viandes proviennent de Bourgogne dans la mesure du possible, et de France

Pour les enfants qui le souhaitent, le dessert pourra être remplacé par un fruit

Pour les repas sans porc, une viande de remplacement est prévue