



Semaine du 17 au 21 juin

lundi	mardi	mercredi (accueil de loisirs)	jeudi	vendredi
Betterave sauce andalouse	Salade de pommes de terre et tomates	Melon	Concombre sauce fromage blanc	Chou fleur Sauce cocktail
Galopin de veau	Le choix du boucher	La pièce du volailler	Le plaisir du charcutier	Le poisson du marché
Macédoine de légumes	Haricots beurre en persillade	Poêlée méridionale	Pommes frites	Blé Pilaf
Fromage Fruit de saison	Yaourt bio ou local	Riz au lait « Maison »	Compote de fruit	Camembert Fruit

Semaine du 24 au 28 juin

lundi	mardi	mercredi (accueil de loisirs)	jeudi	vendredi
Pamplemousse	Tomate à la sauce bulgare	Salade verte fromagère	Carotte à l'orange	Pastèque
Sauté de volaille façon barbecue	Jambon blanc	Le plaisir du boucher	Filet de poisson à la portugaise	Merguez
Pommes rissolées	Mélange de céréale	Duo pommes de terre et courgettes	Riz créole	Semoule et ratatouille
Fromage Fruit au sirop	Fromage blanc bio	Cocktail de fruit	Yaourt bio ou local	Fromage Fruit de saison

Semaine du 1^{er} au 05 juillet

lundi	mardi	mercredi (accueil de loisirs)	jeudi	vendredi
Salade de lentilles	Salade Waldorf	Tartare de courgette sauce yaourt	Salade de tomate	Melon
Filet de poisson meunière	Le plaisir du boucher	Fricassée du charcutier	Filet de poisson au basilic	La pièce du volailler
Poêlée de légumes et champignons	Jeunes carottes	Pommes sautées	Pommes vapeur	Salade de pâtes (maïs, tomate, poivron)
Fromage Fruit	Yaourt bio ou local	Compote de fruit	Laitage	Glace

Semaine du au

lundi	mardi	mercredi (accueil de loisirs)	jeudi	vendredi
<h1>VACANCES D'ETE</h1>				

Les codes couleurs :

Fruits et légumes crus ou cuits / jus

Produits laitiers

Viandes, poissons, oeufs



Féculents et légumes secs



NB. : pour les enfants ne mangeant pas de porc, un plat de substitution est proposé.

Afin de vous garantir une fraîcheur et une qualité optimales, certains produits peuvent être manquants.