



Semaine du 1 au 4 septembre

Lundi	Mardi	Mercredi (accueil de loisirs)	Jeudi	Vendredi
	Salade de tomates à la bulgare	Concombre au fromage blanc et fines herbes	Carotte vinaigrette balsamique	Melon
	Pièce de volaille	Le poisson du marché	Choix du boucher	Quiche fromagère
	Pommes frites	Riz créole	Gratin de pommes de terre	Salade verte
	Crème dessert chocolat	Glace	Yaourt	Compote de fruits

Semaine du 7 au 11 septembre

Lundi	Mardi	Mercredi (accueil de loisirs)	Jeudi	Vendredi
Lentilles à la vinaigrette	Méli mélo de salade aux cubes d'emmental	Pastèque	Céleri rémoulade	Salade de pommes de terre vinaigrette fromagère
Couscous de légumes et semoule	Le choix du volailler sauce Vallée d'Auge	Le choix du boucher	Poêlée de poisson	Escalope viennoise
	Pommes rissolées	Fricassée de légumes	Duo de pommes vapeur et brocolis	Haricots beurre persillés
Fromage Fruit de saison	Cocktail de fruits	Fromage Compote	Laitage	Fruit de saison

Semaine du 14 au 18 septembre

Lundi	Mardi	Mercredi (accueil de loisirs)	Jeudi	Vendredi
Betterave sauce yaourt	Carottes râpées	Salade Mexicaine	Taboulé	Macédoine de légumes
Jambon blanc	Filet de poisson meunière	Spaghetti au légumes à l'italienne (tomate, aubergine, courgette, emmental râpé)	Le plaisir du boucher	Filet de poisson sauce oseille
Pommes sautées	Duo de pommes de terre et courgettes		Duo de brocolis et chou romanesco	Riz florentine (riz, épinard à la crème de fromage)
Fruit de saison	Fromage blanc	Fruit au sirop	Compote	Fruit de saison

Semaine du 21 au 25 septembre

Lundi	Mardi	Mercredi (accueil de loisirs)	Jeudi	Vendredi
Melon	Salade de tomates mozzarella	Cubes de courgette fromagère	Salade verte sauce andalouse	Chou-fleur sauce mousseline
La pièce du volailler	Chili de légumes	La pièce du boucher	Le poisson du marché à l'estragon	Le choix du charcutier à la diable
Petits pois bio	Blé à la persillade	Poêlée méridionale (haricots verts, aubergines, poivron, oignon)	Torsades fermières (torsades, carotte, poireau, oignon, champignon)	Pommes rustiques
Laitage / biscuit	Compote de fruits	Dessert gourmand	Yaourt bio ou local	Fruit de saison

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.