



VILLE DE
CANTELEU

Menu de l'Accueil de Loisir Ani'môme

Mois d'août 2023

Semaine du 7 au 11 août 2023				
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Salade de tomate 10,14 	Taboulé 8 	Melon	Concombre à la vinaigrette 10,14	Courgette râpées 10,14
Tajine de légumes et semoule 8	Sauté de porc au curry 6 	Rôti de bœuf 	Salade de pâtes Bio aux légumes et thon 3,8 	Le choix du volailler
	Légumes orientale	Pommes Rissolées Bio 		Poêlée de légumes Bio
Yaourt Bio 6 	Fromage 6 Fruit	Yaourt Bio 6	Fromage 6 Fruit au sirop 	Fromage 6 Fruit

Les goûters				
Banane de chocolat 7	Barre Nappé caramel 6 biscuit 8	Pain confiture 8	Compote biscuit 8	Goûter festif 8,7

Semaine du 21 au 25 août 2023				
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Betteraves à la Normand 10,14 	Salade Tex Mex 10,14	Concombre à la ciboulette 10,14 	Melon	Salade Far West 10,14
La pièce du volailler, duo de courgettes Bio et Pommes de terre à l'emmental 6 	Filet de poisson 3 	Le plaisir du boucher	Œuf dur, salade de pâtes Bio 2,10,14 	Chili con carné
	Ratatouille	Pommes sautées		Riz Bio
Glace 6	Fromage 6 Fruit 	Fruit	Yaourt Bio 6 	Muffin aux pépites chocolat 8,7,2

Les goûters				
Banane biscuit 8	Pain confiture 8	Compote biscuit 8	Barre Bretonne 2,8	Goûter festif 8,7

Semaine du 14 au 18 août 2023				
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Pastèque	Féerie	Carottes fromagère 6,10,14 	Salade de tomate, mozzarella 10,14 	Céleri Rémoulade 8,10,14
Tarte tomate chèvre 6,8		Jambon blanc 	Le poisson du marché 3 	Le plaisir du boucher
Salade de lentilles 10,14		Macédoine de légumes	Riz pilaf	Pommes frites
Compote		Beignet 2,8	Fruit	Entremet cacao Bio 6

Les goûters				
Fruit biscuit 8	Pain pâte à tartiner 8	Compote biscuit 8	Pain confiture 8	Goûter festif 8,7

Semaine du 28 au 1 septembre 2023				
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Sardine et son citron 3	Pastèque	Salade verte au fromage 6,10,14 	Salade de pommes de terre 10,14 	Salade de céréale Bio 8,10,14
Émincé de volaille 	Merguez	Bœuf confit à la provençale	Filet de poisson 3 	Tarte aux légumes du soleil 2,6,8
Haricots verts Bio 	Pommes frites	Coquille Bio 8 	Julienne de légumes	Salade Verte 10,14
Fromage 6 Fruit	Fromage blanc Bio 6 	Pêche au sirop	Fromage 6 Fruit	Yaourt bio 6

Les goûters				
Liégeois 6 Biscuit 8	Pain pâte à tartiner 8	Fruit biscuit 8	Pain confiture 8	Goûter festif 8,7

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :



Les produits issus de l'agriculture biologiques



Un plat « fait maison » est un plat élaboré sur place à partir de « produits bruts ».

- 1) Crustacé
- 2) Oeuf
- 3) Poisson
- 4) Arachide
- 5) Soja
- 6) Lait
- 7) Fruits à coque
- 8) Gluten
- 9) Céleri
- 10) Moutarde
- 11) Mollusque
- 12) Sésame
- 13) Lupin
- 14) Sulfite



Produits de qualité « label rouge, AOP, IGP ... »



Produits régionaux NORMANDS



Le zoom du mois :



FAR WEST: Nom qui était donné aux territoires se trouvant à l'ouest du Mississippi sur le sol nord-américain, durant la période de colonisation, soit d'environ 1850 à 1910

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

Les menus sont communiqués à titre indicatif et peuvent être susceptibles d'être modifiés en fonction d'aléas divers indépendants de la volonté de la ville