



SEMAINE 34 - DU 19 AU 23 AOUT 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage		Melon	Œuf dur mayonnaise	
Sauté de veau marengo	Rôti de dinde à la crème	Tomate farcie	Pizza au fromage	Filet de hoki poêlé au beurre
Petit pois carottes	Penne	Riz	Salade composée	Gratin de chou-fleur
	Rondelé au sel de Guérande			Fromage blanc sucré
Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Compote de pommes	Banane	Brownie

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**  
**Salade composée:** Salade verte, tomates, oignons rouges

S/P: Sans Porc  
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison  
 - \* Plat contenant du porc



# MENUS CENTRE DE LOISIRS



SEMAINE 35 - DU 26 AU 30 AOUT 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Bœuf bourguignon (pc)	Melon	Carottes rapées	Betteraves vinaigrette	Colin à la sauce tomate
Yaourt nature	Poulet rôti froid	Cheesburger	Omelette	Ratatouille et pommes de terre
Fruit de saison	Taboulé	Frites	Gratin dauphinois	Emmental
	Salade de fruits frais	Donuts	Mousse au chocolat	Banane

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

- S/P : Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc