

MENUS CENTRE DE LOISIRS DU 09 juillet 2018 AU 31 août 2018
Cet été les menus font le tour des festivals de musique

Jazz à Vienne

Festival de Nîmes

Festival de Carcassonne

Festival

du bout du monde-Finistère

	SEMAINE DU 09 juillet AU 13 juillet	SEMAINE DU 16 juillet AU 20 juillet	SEMAINE DU 23 juillet AU 27 juillet	SEMAINE DU 30 juillet AU 03 août
Lundi	Melon Cordon bleu Riz et Ratatouille Yaourt nature Compote pommes bananes	Salade de blé Omelette Haricots beurre à la provençale Gouda Glaces	Salade de tomates Sauté de volaille au paprika Pâtes Pointe de brie Fruit de saison	Salade de pâtes Emincé de veau au jus Ratatouille Comté Fruit de saison
Mardi	Taboulé à la menthe Rôti de veau farci Epinards et croûtons Mimolette Fruit de saison	Pastèque Palette de porc à la diable* Potatoes Fromage blanc Compote de pommes	Salade verte Cassoulet du chef* Yaourt nature Compote de poires	Melon Moules sauce poulette Frites Carré frais 1/2 sel Crêpes au sucre
Mercredi	Concombre en salade Filet de colin à la crème Pommes vapeur, carottes, haricots verts Froidou Compote pomme fraise	Mâche sauce vinaigrette Brandade de morue** Plateau de fromages Pêches au sirop	Rosette* Paupiette de veau à la moutarde Haricots verts à l'ail Morbier Flan chocolat	Carottes râpées au citron Gardianne de bœuf Pâtes St Paulin Glaces
Jeudi	Betteraves en salade Sauté de bœuf aux oignons Pâtes Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Melon Daube de bœuf à la provençale Semoule Yaourt nature sucré Clafoutis maison aux fruits	Pizza au fromage Poisson pané et citron Courgettes au curry Fromage blanc Fruit de saison	Tomate croc'sel Aiguillettes de poulet au thym Boughour Petit suisse nature Compote de pêches
Vendredi	Salade verte Chipolata* Brocolis à la béchamel St Marcellin Gâteau maison aux pralines	Salade de pépinites, tomate, basilic Poisson meunière Purée de carottes Camembert Fruit de saison	Pastèque Paëlla poulet et citron P'tit coctentin ail et fines herbes Gâteau au yaourt maison	Concombre en salade Raviolis sauce tomate et râpé** Fromage blanc sucré Fruit de saison

Jazz in Marciac-Gers

Route du Rock - St Malo

Rock en Seine - Paris

	SEMAINE DU 06 août AU 10 août	SEMAINE DU 13 août AU 17 août	SEMAINE DU 20 août AU 24 août	SEMAINE DU 27 août AU 31 août
Lundi	Friand au fromage Omelette Poêlée multicolore (pdt, carottes, courgettes, tomates) Cantal Fruit de saison	Salade de chou fleur vinaigrette Bœuf braisé sauce bourgeoise Purée de pommes de terre Emmental Fruit de saison	Pastèque Steak haché au jus Epinards branches et croûtons Petit suisse aromatisé Clafoutis maison aux cerises	Mais en salade Poulet aux champignons Gratin de chou fleur Gouda Fruit de saison
Mardi	Tomates en salade Boulettes d'agneau à l'orientale Semoule et légumes couscous Yaourt nature Fruit de saison	Melon Poisson à l'ail Tagliatelles Fromage blanc nature Glaces	Salade de blé à l'orientale Filet de poulet rôti Riz et Ratatouille Vache picon Fruit de saison	Betteraves en salade Sauté de bœuf aux oignons Semoule Yaourt nature Glaces
Mercredi	Concombre à la ciboulette Colombo de volaille Riz créole Edam Compote pommes bananes	15 Août	Carottes râpées Curry de poisson au coco Tomates provençales / Pommes paillasson Bûche de chèvre Flan vanille nappé caramel	Pastèque Paupiette de veau sauce tomate Macaroni et râpé Plateau de fromages Ananas au sirop
Jeudi	Melon Saucisse de toulouse* Haricots verts à l'ail Tomme de Lozère Gâteau basque	Pizza au fromage maison Sauté de porc forestier** Haricots beurre aux oignons Rondelé nature Fruit de saison	Tomates au basilic Veau marenco Brie Flan pâtisier Radis croc'sel	Paupiette de veau sauce tomate Macaroni et râpé Plateau de fromages Ananas au sirop Cake maison chèvre miel
Vendredi	Salade de pâtes tricolores Filet de poisson pané et citron Poêlée provençale Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Crêpe au fromage Blanquette de volaille Courgettes basquaises St Morêt Crème Onctueuse au Caramel	Spaghettis à la carbonara et râpé* Velouté nature Fruit de saison	Salade verte Jambon braisé* Frites Mimolette Mousse au chocolat