

MENUS DU Centre Aéré ÉTÉ 2024 (PRÉVISIONS)

LUNDI 8/07	MARDI 9/07	MERCREDI 10/07	JEUDI 11/07	VENDREDI 12/07
Salade de pomme acidulée  Hamburger  Frites  Liégeois vanille ou chocolat	Pique-nique Petit baou	<u>Repas de La Corse</u> Anchoïade corse  Pebronata corse  Pommes grenaille  Fromage/fruits	Tomate/maïs Poisson meunière Courgettes sautées BIO Compote	<u>Végétal</u> Melon Arancini Salade verte Biscuit/fruit
LUNDI 15/07	MARDI 16/07	MERCREDI 17/07	JEUDI 18/07	VENDREDI 19/07
Gaspacho tomate Poulet rôti VF Gnocchi Fromage/fruits	Tomate/mozza Bœuf aux carottes VF Glace	<u>Végétal</u> Taboulé vert  Omelette Salade verte Fromage / fruits BIO	<u>Repas de La Réunion</u> Accra de morue Rougail saucisses  Riz Moelleux  chocolat/banane/noix de coco	Salade d'haricots verts BIO Cœur de merlu à l'huile d'olive Pommes de terre sarladaises Fromage blanc/ spéculos
LUNDI 22/07	MARDI 23/07	MERCREDI 24/07	JEUDI 25/07	VENDREDI 26/07
<u>Végétal</u> Salade composée  Pommes noisette Ratatouille Fromage/fruits	Carotte à ma façon BIO  Pate carbonara  Fruits	Pique-nique	Pique- nique	<u>Repas de La Martinique</u> Salade antillaise au curry  Macadam  Riz Glace à la noix de coco
LUNDI 29/07	MARDI 30/07	MERCREDI 31/07	JEUDI 1/08	VENDREDI 2/08
Salade melon/feta/pastèque  Pizza  Compote	Concombre à la crème  Lasagne de bœuf  Salade verte Petits suisses aromatisés	Pique-nique	<u>Végétal</u> Feuilleté au fromage Polenta au chèvre  Champignons/ épinards Fruits BIO	<u>Repas de La Polynésie</u> Salade de crevette au coco  Porc sauté VF Frites de patate douce Noix de coco /ananas/papaye

Tous nos repas sont composés à partir de :

Fruits et/ou légumes

Pain, aliments céréaliers, pommes-de-terre, légumes secs

Viande/poisson/produits de la pêche

Matière grasse ajoutée/Produit laitier/Produits sucré



Légende :

VF : viande française

★ : produit surgelé

 : fait maison

