



Au menu des accueils de loisirs



sous réserve de modifications pour des impératifs techniques

ELEMENTAIRE

SEMAINE DU 5 AU 9 août 2024



BAGUETTE¹ BIO SERVIE TOUS LES JOURS ET LIVREE PAR DES ARTISANS BOULANGER

Lundi

MENU VEGGI

Melon

Tortilla²



Courgettes-riz²



Fromage blanc²

Dés de poire cuite

Goûter

Quatre-quart^{1/2/4}

Yaourt à boire fraise²

Mardi

Concombre^{5/13}



Poulet au pesto verte

Ou Pépites végétales^{1/11}



Torsades tricolores^{1/2}

Roquefort^{2/3}

Purée de fruits : pomme
kiwi

Goûter

Fruit

Gaillardise abricot^{1/4}

Mercredi

MENU FRAICHEUR

Paté gascon^{2/4} Du
Rillettes de poisson^{2/6}

Oeuf dur⁴



Emincé de bœuf²

Ou Falafels¹



Choux fleur
Béchamel^{1/2}



Salade niçoise^{2/5/13}

Edam²

Fruit

Chanteneige²

Fruit

Goûter

Compote pomme

Chocolat noir

Goûter

Lait chocolaté²

Pain d'épices¹

Vendredi

Melon jaune

Paëlla au poisson^{6/9/10}

Gouda²

Purée de fruits : pomme-
banane

Goûter

Fruit

Marbré au chocolat^{1/4}

Allergènes

- 1 : Gluten
- 2 : Lait de vache (ou produits dérivés, beurre, crème)
- 3 : Lait de brebis ou chèvre
- 4 : Œuf
- 5 : Moutarde
- 6 : Poissons
- 7 : Arachides
- 8 : Fruits à coque
- 9 : Crustacés
- 10 : Mollusques
- 11 : Céleri
- 12 : Soja
- 13 : Anhydride sulfureux et sulfites
- 14 : Sésame
- 15 : Lupin

Les fiches produits sont disponibles sur l'application « Qui dit miam »

Retrouver les menus sur l'application



Produits subventionnés dans le cadre du programme européen en direction des écoles



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit d'appellation d'origine protégée



Produit label rouge



Produit d'indication géographique protégée



Plat préparé par nos cuisiniers à partir de produits bruts ou peu transformés



Produit d'appellation d'origine contrôlée



Produit issu de la démarche Bleu Blanc Coeur

Toutes nos viandes fraîches (bovin-ovin-porcin-volaïlle) sont d'origine France





Au menu des accueils de loisirs



sous réserve de modifications pour des impératifs techniques

ELEMENTAIRE

SEMAINE DU 12 AU 16 août 2024



BAGUETTE¹ BIO SERVIE TOUS LES JOURS ET LIVREE PAR DES ARTISANS BOULANGER

Lundi

Salade verte^{5/13}

Poisson pané^{1/6}



Ratatouille

Fondu carré calcium²

Moelleux yuzu mandarine^{1/2/4}

Goûter

Fruit

Yaourt à boire fraise²

Mardi

Concombre^{5/13}



Sauté de poulet
Sce provençale

Ou Emincé végétal
provençal

Haricots plats²

Fromage blanc²

Twibio fraise¹

Goûter

Fruit

Yaourt à boire pêche²

Mercredi

Pizza^{1/2}



Rôti de veau

Ou Cubes de colin^{1/2/6}
Sce ciboulette

Carottes vapeur²

Comté²

Fruit

Goûter

Compote pomme

Chocolat noir

Jeudi

FERIE

Vendredi

MENU VEGGI-MENU FRAICHEUR

Tomate^{5/13}

Taboulé¹



Salade de lentilles^{5/13}

Gruyère²

Melon

Goûter

Gourde crème chocolat²

Quatre-quart^{1/2/4}

Allergènes

- 1 : Gluten
- 2 : Lait de vache (ou produits dérivés, beurre, crème)
- 3 : Lait de brebis ou chèvre
- 4 : Œuf
- 5 : Moutarde
- 6 : Poissons
- 7 : Arachides
- 8 : Fruits à coque
- 9 : Crustacés
- 10 : Mollusques
- 11 : Céleri
- 12 : Soja
- 13 : Anhydride sulfureux et sulfites
- 14 : Sésame
- 15 : Lupin

Les fiches produits sont disponibles sur l'application « Qui dit miam »

Retrouver les menus sur l'application



Produits subventionnés dans le cadre du programme européen en direction des écoles



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit d'appellation d'origine protégée



Produit label rouge



Produit d'indication géographique protégée



Plat préparé par nos cuisiniers à partir de produits bruts ou peu transformés



Produit d'appellation d'origine contrôlée



Produit issu de la démarche Bleu Blanc Cœur

Toutes nos viandes fraîches (bovin-ovin-porcin-volaïlle) sont d'origine France





Au menu des accueils de loisirs



sous réserve de modifications pour des impératifs techniques

ELEMENTAIRE

SEMAINE DU 19 AU 23 août 2024



BAGUETTE¹ BIO SERVIE TOUS LES JOURS ET LIVREE PAR DES ARTISANS BOULANGER

Lundi

MENU VEGGI

Tomate ^{5/13}

Pané moelleux^{1/2/4}



Haricots verts²



Fromage blanc²

Cookies^{1/8}

Mardi

Concombre^{5/13}



Sauté de veau Provençal



Ou Emincé végétal provençal



Poêlée 3 choux²



Emmental²

Riz au lait²

Mercredi

Salade verte^{5/13}



Paëlla au Poulet^{5/9/10}



Ou Paëlla au poisson^{6/9/10}

Brebicrème³

Fruit

Jeudi

MENU FRAICHEUR

Salade de betterave^{5/13}

Jambon blanc



Ou Oeufs durs⁴

Salades de pâtes^{1/4/5/13}

Yaourt brassé vanille²

Fruit

Vendredi

Pastèque

Brandade de colin^{2/6/13}

Cantal²

Purée de fruits : pomme-ananas

Croûtons¹

Allergènes

- 1 : Gluten
- 2 : Lait de vache (ou produits dérivés, beurre, crème)
- 3 : Lait de brebis ou chèvre
- 4 : Œuf
- 5 : Moutarde
- 6 : Poissons
- 7 : Arachides
- 8 : Fruits à coque
- 9 : Crustacés
- 10 : Mollusques
- 11 : Céleri
- 12 : Soja
- 13 : Anhydride sulfureux et sulfites
- 14 : Sésame
- 15 : Lupin

Les fiches produits sont disponibles sur l'application « Qui dit miam »

Goûter

Fruit

Lait chocolaté²

Goûter

Fruit

Pain d'épices¹

Goûter

Yaourt à boire pêche²

Chocolat noir

Goûter

Quatre-quart^{1/2/4}

Abricots secs¹³

Goûter

Fruit

Twibio chocolat^{1/8}

Retrouver les menus sur l'application



Produits subventionnés dans le cadre du programme européen en direction des écoles



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit d'appellation d'origine protégée



Produit label rouge



Produit d'indication géographique protégée



Plat préparé par nos cuisiniers à partir de produits bruts ou peu transformés



Produit d'appellation d'origine contrôlée



Produit issu de la démarche Bleu Blanc Coeur

Toutes nos viandes fraîches (bovin-ovin-porcin-volaïlle) sont d'origine France





Au menu des accueils de loisirs



Bonnes Vacances !

sous réserve de modifications pour des impératifs techniques

ELEMENTAIRE

SEMAINE DU 26 AU 30 août 2024

BAGUETTE¹ BIO SERVIE TOUS LES JOURS ET LIVREE PAR DES ARTISANS BOULANGER

Lundi

Tarte aux poireaux^{1/4}
Cubes de saumon^{1/2/6}
Crème citronnée

Carottes vapeur²

Gruyère²

Fruit

Goûter

Compote pomme

Quatre-quart^{1/2/4}

Mardi

Concombre^{5/13}

Tajine de mouton^{5/11/13}
Ou Pois chiche^{4B} aux légumes^{5/11}

Semoule HVE^{1/2}

Saint Bricet²

Purée de fruit
Pomme-mangue-poire

Goûter

Chocolat noir

Fruit

Mercredi

MENU VEGGI

Tomate^{5/13}

Dahl de lentilles Jaunes²

Riz de Camargue²

Yaourt nature²

Abricots secs¹³

Goûter

Fruit

Madeleine^{1/2/4}

Jeudi

Pizza^{1/2}

Brochette de poulet Marinée
Ou Filet de poisson⁶
blanc-citron

Ratatouille fraîche

Yaourt mixé banane²

Melon

Goûter

Compote pomme gourde

Lait chocolaté²

Vendredi

MENU FRAICHEUR

Salade verte^{5/13}

Saucisse de porc froide

Ou Sardine à la tomate⁶

Salade de Pdt et haricots verts^{5/13}

1/2 Cabecou³

Flan nappé²

Goûter

Fruit

Biscuit cuillère^{1/4}

Allergènes

- 1 : Gluten
- 2 : Lait de vache (ou produits dérivés, beurre, crème)
- 3 : Lait de brebis ou chèvre
- 4 : Œuf
- 5 : Moutarde
- 6 : Poissons
- 7 : Arachides
- 8 : Fruits à coque
- 9 : Crustacés
- 10 : Mollusques
- 11 : Céleri
- 12 : Soja
- 13 : Anhydride sulfureux et sulfites
- 14 : Sésame
- 15 : Lupin

Les fiches produits sont disponibles sur l'application « Qui dit miam »

Retrouver les menus sur l'application



Produits subventionnés dans le cadre du programme européen en direction des écoles



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit d'appellation d'origine protégée



Produit label rouge



Produit d'indication géographique protégée



Plat préparé par nos cuisiniers à partir de produits bruts ou peu transformés



Produit d'appellation d'origine contrôlée



Produit issu de la démarche Bleu Blanc Coeur

Toutes nos viandes fraîches (bovin-ovin-porcin-volaïlle) sont d'origine France

