



# LES MENUS DES ACCUEILS DE LOISIRS



DU 06 JUILLET AU 10 JUILLET

**LUN.**

**MAR.**

**MER.**

**JEU.**

**VEN.**

**06/07**

**07/07**

**08/07**

**09/07**

**10/07**

## Entrée



Salade  
verte

Macédoine  
de  
légumes

Taboulé

Rillettes  
de  
thon

Melon

## Plat



Filet de  
poulet

Rôti de  
porc

Filet  
de colin

Raviolis  
aux  
épinards

Omelette  
au  
fromage

Penne  
Sauce au  
pistou

Sauce  
moutarde

Sauce  
vierge

bio

Pommes  
noisettes

Ratatouille  
niçoise  
au thym

Haricots  
verts  
persillés



## Plat de substitution

*Filet de  
colin pané*

*Oeufs  
durs*

*Friand au  
fromage*

## Fromage



Camembert

Emmental

Gouda

Yaourt  
nature  
bio



Buchette  
de  
chèvre

## Dessert



Flan  
vanille

Fruit  
de  
saison

Compote  
pomme  
fraise

Fruit de  
saison  
bio



Glace

Les préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants:  
céréales à base de gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde,  
graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.

La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants :  
France, Allemagne, Italie.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement



PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE