

# MENU DES CENTRES DE LOISIRS

Période du 22 Octobre au 02 Novembre 2018

Bonnes Vacances  
d'Automne

| SEMAINE DU 23 AU 27 OCTOBRE |                        |                                   |                               |                                    |                                    |
|-----------------------------|------------------------|-----------------------------------|-------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|
|                             | Lundi                  | Mardi                             | Mercredi                      | Jeudi                              | Vendredi                           |
| Entrée                      | Coleslaw               | Poireaux vinaigrette              | Salade de Mâche / Œuf dur     | Lentilles vinaigrette à l'échalote | Saucisson Cuit*                    |
| Plat principal              | Emincé de Bœuf Niçoise | Knacks*                           | Escalope de Porc* sœ moutarde | Cuisse de Poulet rôtie             | Brochette de Poisson pané          |
| Légumes                     | Riz                    | Farfalles                         | Pommes rissolées              | Carottes au beurre                 | Epinards hachés à la crème         |
| Fromage                     | Brie                   | Carré Calcium                     | Velouté Nature                | Six-de-Savoie                      | Petit-Cotentin Ail et Fines Herbes |
| Dessert                     | Pomme Royal Gala       | Flan Chocolat au lait fermier Bio | Poires au sirop               | Compote P. Banane / Pts-Beurre     | Chausson aux Pommes                |



| SEMAINE DU 30 OCTOBRE AU 03 NOVEMBRE |                                  |                                      |                               |       |                     |
|--------------------------------------|----------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------|-------|---------------------|
|                                      | Lundi                            | Mardi                                | Mercredi                      | Jeudi | Vendredi            |
| Entrée                               | Bett. rouges vinaigrette à l'ail | Macédoine mayonnaise                 | Salade de Riz de la Sorcière  |       | Quiche Lorraine*    |
| Plat principal                       | Jambon sœ Morvandelle*           | Escalope de Volaille au jus          | Steak haché de Bœuf sœ tomate |       | Saumon persillé     |
| Légumes                              | Spaghettis                       | Gratin de Bettes au lait fermier Bio | Purée de Potiron              |       | Brocolis à la crème |
| Fromage                              | Cantafrais                       | Emmental                             | Babybel                       |       | Yaourt Bio Vanille  |
| Dessert                              | Ananas frais                     | Semoule au lait                      | Dessert d'Halloween           |       | Fruit Bio           |

**Pique-nique KIT !!!**

**Le pique-nique en KIT**  
Faites votre choix TOUS LES JOURS sur le bon de commande !!

|                       |  |
|-----------------------|--|
| Pique nique Barquette | Salade de Riz Arlésienne<br>Rôti de Porc* mayonnaise<br>Chips<br>Camembert<br>Compote de pomme / Madeleine                           |
| Pique nique Sandwich  | <b>PAS DE SANDWICH LE LUNDI</b><br>Pain rond<br>Thon/Œuf dur/Tomate/Mayonnaise<br>Chips<br>Camembert<br>Compote de pomme / Madeleine |

Apprend à reconnaître les catégories d'aliments avec le code des couleurs :

■ Légumes et fruits crus  
■ Légumes et fruits cuits  
■ Plat protéinique

■ Féculents  
■ Produits laitiers

Produit de saison  
 100% légumes frais  
 Produit issu de l'agriculture biologique

Produit maison ou cuit, élaboré sur place

Produit régional

\* Plat comportant du porc  
SP : Plat sans porc, si géré par la collectivité  
SV : Plat sans viande, si géré par la collectivité



Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement.  
Origine des viandes : Bœuf, Veau, Porc, Volaille : France ; Agneau : Union Européenne

# MENU DES CENTRES DE LOISIRS

Sans porc // Sans viande

Période du 22 Octobre au 02 Novembre 2018

Bonnes Vacances  
d'Automne

| SEMAINE DU 23 AU 27 OCTOBRE |                      |   |                           |                                    |  |
|-----------------------------|----------------------|---|---------------------------|------------------------------------|--|
|                             | Lundi                | Mardi   | Mercredi                  | Jeudi                              | Vendredi   |
| Entrée                      | Coleslaw             | Poireaux vinaigrette                                | Salade de Mâche / Œuf dur | Lentilles vinaigrette à l'échalote | SP : Pâté de Volaille<br>SV : Terrine de légumes |
| Plat principal              | SV : Hoki sce tomate | SP : Saucisses de Volaille<br>SV : Nuggets Emmental | SP/SV : Moules à la crème | SV : Tortilla P. de terre Oignons  | Brochette de Poisson pané                        |
| Légumes                     | Riz                  | Farfalles   | Pommes rissolées          | Carottes au beurre                 | Epinards hachés à la crème                       |
| Fromage                     | Brie                 | Carré Calcium                                       | Velouté Nature            | Six-de-Savoie                      | Petit-Cotentin Ail et Fines Herbes               |
| Dessert                     | Pomme Royal Gala     | Flan Chocolat au lait fermier Bio                   | Poires au sirop           | Compote P. Banane / Pts-Beurre     | Chausson aux Pommes                              |



| SEMAINE DU 30 OCTOBRE AU 03 NOVEMBRE |  |                                      |                                       |       |                           |
|--------------------------------------|--|--------------------------------------|---------------------------------------|-------|---------------------------|
|                                      | Lundi  | Mardi                                | Mercredi                              | Jeudi | Vendredi                  |
| Entrée                               | Bett. rouges vinaigrette à l'ail                       | Macédoine mayonnaise                 | SP/SV : Salade de la Sorcière au Thon |       | SP/SV : Quiche au fromage |
| Plat principal                       | SP : Jambon de Dinde sce crème<br>SV : Pané Végétarien | SV : Colin beurre persil             | SV : Galopin de Poisson Blanc Niçoise |       | Saumon persillé           |
| Légumes                              | Spaghettis   | Gratin de Bettes au lait fermier Bio | Purée de Potiron                      |       | Brocolis à la crème       |
| Fromage                              | Cantafrais   | Emmental                             | Babybel                               |       | Yaourt Bio Vanille        |
| Dessert                              | Ananas frais   | Semoule au lait                      | Dessert d'Halloween                   |       | Fruit Bio                 |

## Pique-nique KIT !!!

- Pique nique Barquette
- Pique nique Sandwich

## Le pique-nique en KIT

Faites votre choix TOUS LES JOURS sur le bon de commande !!

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
|                                 | Salade de Riz Arlésienne<br>SP/SV : Médaillon de Surimi mayonnaise<br>Chips<br>Camembert<br>Compote de pomme / Madeleine |
| <b>PAS DE SANDWICH LE LUNDI</b> | Pain rond<br>Thon/Œuf dur/Tomate/Mayonnaise<br>Chips<br>Camembert<br>Compote de pomme / Madeleine                        |

Apprend à reconnaître les catégories d'aliments avec le code des couleurs :

Légumes et fruits crus  
Légumes et fruits cuits  
Plat protéique

Féculents  
Produits laitiers

Produit de saison  
100% légumes frais  
Produit issu de l'agriculture biologique

Produit maison ou cuit, élaboré sur place  
Produit régional

\* Plat comportant du porc  
SP : Plat sans porc, si géré par la collectivité  
SV : Plat sans viande, si géré par la collectivité



Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement.  
Origine des viandes : Bœuf, Veau, Porc, Volaille : France ; Agneau : Union Européenne