

MENUS DES VACANCES



Stage sportif



Lundi 08/07/24

Crêpe au fromage
Ragout de bœuf
Jardinière de légumes
Saint Nectaire AOP
Fruit de saison

Mardi 09/07/24

Crudités à croquer et houmous
Gratin de quenelles
Courgettes sautées
Babybel BIO AB
Crème chocolat

Mercredi 10/07/24

Melon
Sauté de porc aux herbes
Duo chou-fleur brocolis sautés
Chavroux
Tropézienne

Jeudi 11/07/24



Vendredi 12/07/24

Tomates mozzarella
Saumon sauce aneth
Riz pilaf
Yaourt fraise BIO AB
Glace

Lundi 15/07/24

Soupe au pistou
Gratin de carottes
Fromage blanc vanille
Fruit de saison

Mardi 16/07/24

Salade de chou blanc
Curry de poulet
Nouilles sautées sauce soja
Boursin
Flan coco

Mercredi 17/07/24

Toast de rillettes de sardines
Rôti de veau au jus
Ratatouille maison aux pommes de terre
Edam
Fruit de saison

Jeudi 18/07/24

Pastèque
Cordon bleu
Flageolets
Petits suisse
Glace

Vendredi 02/08/24

Cœurs de palmier
Poisson grillé sauce citron
Purée de patate douce
Petit suisse
Salade de fruits exotiques

Lundi 29/07/24

Salade de pois chiches à la marocaine
Bobotie (gratin de viande hachée)
Mafé de légumes
Fromage blanc
Fruit de saison

Mardi 23/07/24

Salade de riz Colin meunière
Gratin d'épinards
BIO AB au Kiri
Fruit de saison

Mercredi 24/07/24

Salade grecque
Tortilla espagnole aux pommes de terre BIO
Haricots verts AB
Camembert normand
Pastéis de nata

Jeudi 25/07/24

Macédoine mayonnaise
Bœuf bourguignon
Polenta
Buche de chèvre
BIO AB
Fruit de saison

Vendredi 26/07/24

Carottes râpées
Jambon blanc
Gratin de gnocchis
Saint Paulin BIO AB
Glace cône vanille

Les menus peuvent être modifiés en cas de problème technique, défaut d'approvisionnement ou de grève.

Produit de saison

Produit local *

Viande française

Pêche durable

Nouveauté

Menu végétarien



Appellation d'Origine Contrôlée / Protégée



Indication Géographique Protégée



Label Rouge



Haute Valeur Environnementale



Agriculture Biologique



Du pain BIO, frais, à chaque repas, fourni par un artisan boulanger local !



Tous nos œufs sont BIO issus de poules élevées en plein air en production locale.



Repas servis froids

*Sauf fruits exotiques