



MENUS AOUT 2018 CENTRE DE LOISIRS



Menus élaborés par
notre diététicienne

Semaine du 6 au 12 Août 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine mayonnaise	Tomate mozzarella	Concombre au maïs	Pommes de terre au thon (tomate, fines herbes)	Melon
Colombo de porc	Filet de poulet grillé	Sauté de bœuf en persillade	Quiche lorraine au jambon maison	Filet de limande sauce citron
Riz safrané	Poêlée de haricots verts	Tortis	Salade verte	Poêlée de carottes fraîches
Cotentin nature	Yaourt aromatisé	Emmental	Fromage blanc sucré fermier	Camembert
Prune	Gâteau sec "Benoitine"	Compote pomme banane	Pêche	Pâtisserie (Chou vanille)

Semaine du 13 au 19 Août 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves rouges ciboulette	Pastèque		Carottes râpées	Concombres persillés
Tajine d'agneau à la marocaine	Grillade de porc au curcuma		Saucisse de volaille grillée	Medaillon de merlu à la dieppoise
Semoule	Julienne de légumes		Salsifis à la tomate	Pommes vapeur
Cantal	Flan chocolat		Edam	Chèvre fermier
Banane	Gâteau sec "petit beurre"		Pâtisserie (Tarte aux pommes)	Abricot

Semaine du 20 au 26 Août 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pamplemousse et sucre	Tomate au maïs	Pâté foie et cornichons	Taboulé	Menu "Portugais" Acras de morue
Mitonné de bœuf au paprika	Paupiette de dinde au basilic	Cœur de colin aux herbes de Provence	Sauté de poulet à la crème	Jambon braisé à la Portugaise (tomate, ail, chorizo)
Haricots verts sautés	Duo de brocolis chou fleur	Coquillettes	Poêlée de courgettes fraîches	Riz aux poivrons
Yaourt nature sucré fermier	Vache qui rit	Emmental râpé	Brie	Pâtisserie (Flan maison façon "Pasteis de Nata")
Gâteau sec "Spéculoos"	Dés de poires à la confiture	Cocktail de fruits	Nectarine	

Semaine du 27 Août au 31 Août 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées persillées	Concombres ciboulette	Salade maraichère (haricots verts, julienne de légumes, jambon)	Melon	Tomate au surimi
Marinade de dinde à l'indienne	Lasagnes à la Bolognaise	Rôti de veau au jus d'échalote	Filet de hoki à l'aneth	Nuggets de volaille + ketchup
Quinoa aux petits légumes	Salade	Purée maison de pommes de terre fraîches	Epinards à la crème	Petits pois au jus
Emmental	Petit suisse aromatisé	Chèvre fermier	Saint Paulin	Entremet caramel au lait entier fermier
Pomme	Compote de pêches	Abricot	Pâtisserie (Eclair au chocolat)	Prune

Les viandes bovines sont d'origine française (pour confirmation, se référer à l'affichage donné le jour même du menu)

Viande/Poisson/Œuf=Protéines Féculents/Céréales/Pain=Glucides Légumes/Fruits crus et cuits=Vitamines, minéraux, fibres Lait/Produits laitiers=Calcium

