

Restauration centre de loisirs de la Communauté de communes du Pays sabolien

Du 03 au 09 juillet 2023

	Pique-Nique		Repas végétarien		
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Carottes râpées 	Concombre à la crème 	Salade de tomate, thon et mozarella	Bâtonnets de légumes à la sauce cocktail	Betteraves vinaigrette
Plat protidique	Moussaka aux courgettes 	Jambon blanc 	Roti de bœuf froid  	Sandwich	Sauce aux 3 fromages 
Sa garniture	Salade verte 	Lentilles mijotées 	Salade de p. de terre	Chips	Farfalles aux petits légumes
Produits laitiers		Petit-suisse aromatisé		Edam individuel	
Desserts	Liégeois au chocolat	Gateau chocolat et noix de pécan 	Purée de pomme banane maison 	Beignet	Fruit de saison 



Restauration centre de loisirs de la Communauté de communes du Pays sabolien

Du 26 Juin au 02 Juillet 2023

Repas froid

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de risetti aux petits légumes	Concombre à la crème et dés de chèvre	Tranche de Pastèque	Radis, beurre 	Macedoine de légumes 
Plat protidique	Boulette soja / tomate sauce aigre douce 	Dés de poisson à la niçoise	Burger de veau  	Pilons de poulet, ketchup  	Roti de porc au jus  
Sa garniture	Poêlée de légumes	Ratatouille et blé 	Purée d'haricots vert	Salade de riz  , tomate et mozzarella	Gratin dauphinois
Produits laitiers	Cantadou ail et fines herbes	Sablé Local			Pointe de Brie 
Desserts	Fruit de saison 	Smoothie framboise basilic 	Glace	Crème dessert au chocolat  	Fruit de saison



Restauration centre de loisirs de la Communauté de communes du Pays sabolien

Du 19 au 25 Juin 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de riz () façon niçoise	Tranche de melon	Rillettes, cornichon  	Bâtonnets de légumes sauce pique-nique 	Haricots verts  à l'échalote
Plat protidique	Sauté de dinde forestier  	Cheeseburger  	Pavé de colin basquaise	Galette de sarrasin au fromage 	Tomate farcie
Sa garniture	Petit-pois et carottes 	Frites au four et Ketchup	Courgettes à la provençale 	Salade verte 	Boullgour 
Produits laitiers	Babybel 		Pointe de brie		Saint Paulin
Desserts	Compote de pomme maison 	Fromage Blanc et sucre	Fruit de saison	Poire au sirop sauce chocolat et amande	Fruit de saison



Restauration centre de loisirs de la Communauté de communes du Pays sabolien

Du 12 au 18 Juin 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Taboulé 	Segments de pamplemousse, sucre	Céleri rémoulade	Tomates en vinaigrette	Mousse de foie, cornichon  
Plat protidique	Poulet rôti  	Carmentier végétal (Purée de Carotte/haché végétal) 	Sauté de porc sauce hongroise 	Cordon bleu  	Merlu sauce citron persillée
Sa garniture	Flan de courgettes, mozzarella et basilic 	Salade iceberg 	Coquillettes 	Panaché de haricots persillés 	Julienne de légumes et p. de terre
Produits laitiers		Petit -Suisse			Petit-suisse sucré
Desserts	Fruit de saison	Tartine Poirvon rouge / framboise	Semoule au lait 	Gateau bleu à la myrtille 	Fruit de saison 



Restauration centre de loisirs de la Communauté de communes du Pays sabolien

Du 05 juin au 11 Juin 2023

Repas Végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Courgettes et maïs en vinaigrette	Betterave en vinaigrette	Tomates en vinaigrette 	Tranche de pastèque	Rillettes, cornichon
Plat protidique	Pilons de poulet tandoori	Boulettes de bœuf sauce tomate	Croque -Monsieur	Omelette ABG à la sauce tomate  	Pavé de colin sauce marseillaise
Sa garniture	Chou-fleur béchamel- pomme de terre 	Spaghettis 	Salade verte	P. de terre  rôties	Printanière de légumes
Produits laitiers		Fromage à pâte dure (individuel)		Tomme à la coupe	
Desserts	Fruit de saison	Glace	Gélatifié à la Vanille	Purée de pomme parfum vanille 	Fruit de saison 



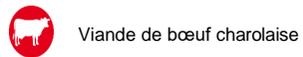
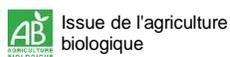
Restauration centre de loisirs de la Communauté de communes du Pays sabolien

Du 29 Mai au 4 Juin 2023

Lundi de la Pentecôte

Repas Végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Haricots verts et dès de maïs en vinaigrette	Concombre au fromage blanc et aux herbes	Feuilleté au fromage	Carottes râpées à la vinaigrette 
Plat protidique		Hachis parmentier  	Roti de dinde sauce fermière  	Emincé de porc au caramel  	Quiches aux légumes  
Sa garniture		Salade verte 	Haricots beurre	Blé  pilaf	Ratatouille
Produits laitiers					
Desserts		Fromage blanc et sucre	Banane au chocolat	Fruit de saison 	Semoule au lait



Restauration centre de loisirs de la Communauté de communes du Pays sabolien

Du 22 au 28 Mai 2023

Repas Végétarien

ANIMATION

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Betteraves vinaigrette et mâche 	Cream Cheese au Pesto vert	Tomates, vinaigrette	Salade de pâtes à la grecque	Salade de p. de terre façon niçoise
Plat protidique	Saucisse végétale 	Duo de poisson sauce citron	Bifteck haché charolais 	Roti de dinde sauce crème champignons  	Paupiette de veau sauce aux oignons  
Sa garniture	Purée de Pomme de Terre 	Epinards hachés béchamel et pomme de terre 	Potatoes	Haricots verts 	Courgettes à l'ail et riz 
Produits laitiers		Tomme grise	Petit-Louis 		Buche de chèvre
Desserts	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Crousti-pomme vanille	Abricots au sirop	Cake à la cannelle

 Issue de l'agriculture biologique

 Viande de bœuf charolaise

 Viande française



 Plat du chef

 Plat végétarien

 Local

Restauration centre de loisirs de la Communauté de communes du Pays sabolien

Du 08 au 13 Mai 2023

Repas Végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Emmental'Cake à la mayonnaise	Taboulé (semoule AGB)	Carottes râpées en vinaigrette 	Tranche de melon
Plat protidique		Riz aux petits légumes 	Daube de bœuf à la provençale  	Omelette à la sauce tomate ()	Steak haché au jus  
Sa garniture		Lentilles mijotées ()	H.plat au thym	Riz cantonnais	Purée de p. de terre ()
Produits laitiers		Petit-suisse			Fromage fondu type Kiri 
Desserts		Fruit de saison 	Fromage blanc aux fruits	Yaourt GAEC aromatisé bio 	Cocktail de fruits au sirop



Restauration centre de loisirs de la Communauté de communes du Pays sabolien

Du 01 Mai au 07 Mai 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Salade de riz, mais et pois chiche 	Salade de courgettes et tomates vinaigrette	Tomates antiboise	Mousse de foie, cornichon
Plat protidique		Poulet Rôti 	Sauce Caponata 	Colin sauce coco et citron vert	Roti de dinde à l'échalote 
Sa garniture		Gratin de brocolis 	Spaghettis 	Carottes et p. de terre 	Purée de pois cassés 
Produits laitiers					Gouda
Desserts		Pomme 	Cocktail de fruit	Riz au lait 	Fruit de saison 

 Issue de l'agriculture biologique



Viande de bœuf charolaise



Viande française



Plat du chef



Plat végétarien



Local