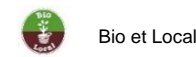
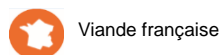
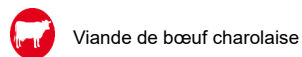
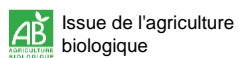


## Restauration centre de loisir De la communauté de communes du Pays Sabolien

Du 06 au 12 Mai 2024











	Lundi	Mardi	Férié	Férié	Vendredi
<b>Hors d'œuvre</b>	Carottes râpées	Salade Pémontaise aux oeufs			
<b>Plat protidique</b>	Nuggets Pois chiches 	Cordon- Bleu			
<b>Sa garniture</b>	Riz (  ) façon Cantonnais	Lentilles mijotées (  )			
<b>Produits laitiers</b>		Petit-suisse			
<b>Desserts</b>	Yaourt aromatisé	Fruit de saison 			




## Restauration centre de loisir De la communauté de communes du Pays Sabolien

Du 13 au 19 Mai 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade de pomme de terre  aux légumes (carotte et concombre)	Rillettes de thon	Carottes râpées	Champignons frais à la crème	Concombre
<b>Plat protidique</b>	Sauté de bœuf olives coriandre  	Poulet basquaise  	Merlu sauce nantua	Omelette 	Jambon chaud au jus
<b>Sa garniture</b>	Petit pois mijotés 	Semoule  / Ratatouille	Gratin de pomme de terre 	Tomate provençale et riz (  )	Purée de patate douce
<b>Produits laitiers</b>	Pointe de brie				Mimolette
<b>Desserts</b>	Gateau au chocolat	Fruit de saison	Beignet à la framboise	Tarte aux pommes (caramel )	Fruit de saison

 Issue de l'agriculture biologique


Viande de bœuf charolaise



Viande française



Bio et Local
















Plat végétarien



Local

## Restauration centre de loisir De la communauté de communes du Pays Sabolien

Du 20 au 26 Mai 2024



















	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'œuvre</b>		Saucisson sec, cornichon	Courgette et maïs	Salade Coleslaw (carotte et chou) 	Tomate 
<b>Plat protidique</b>		Duo de poisson sauce citron	Bifteck haché charolais 	Saucisse Végétale	Paupiette de veau aux oignons  
<b>Sa garniture</b>		Epinards hachés béchamel et pomme de terre 	Potatoes	Purée de Pomme de terre 	Courgettes (  ) et riz (  )
<b>Produits laitiers</b>		Tomme noire 	Petit-Louis 		Buche de chèvre
<b>Desserts</b>		Fruit de saison 	Crousti-pomme vanille	Crème dessert 	Cake à la cannelle



## Restauration centre de loisir De la communauté de communes du Pays Sabolien

Du 27 Mai au 2 Juin 2024

### Repas végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'œuvre</b>	Taboulé semoule (  )	Haricots verts et maïs 	Concombre au fromage blanc et aux herbes	Macédoine	Carottes râpées à la vinaigrette 
<b>Plat protidique</b>	Sauté de dinde sauce poivrade  	Tarte aux légumes 	Roti de dinde sauce fermière  	Emincé de porc au caramel  	Hachis Parmentier 
<b>Sa garniture</b>	Carotte à l'ail 	Salade verte 	Haricots beurre	Blé  pilaf	Salade verte
<b>Produits laitiers</b>	Fromage fondu type kiri 	Fromage blanc 		Carré d'Entrammes 	
<b>Desserts</b>	Fruit de saison	Compote	Banane au chocolat	Fruit de saison 	Riz au lait



# Restauration centre de loisir














## De la communauté de communes du Pays Sabolien


Du 03 au 09 Juin 2024



Le Menu des  
**GOURMANDS**

Repas Végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'œuvre</b>	Courgettes et maïs en vinaigrette	Betterave en vinaigrette	Salade composée ( maïs, dès de fromage, crouton)	Tranche de pastèque	Cake tomate basilic
<b>Plat protidique</b>	Pilons de poulet tandoori  	Boulettes de bœuf sauce tomate 	Steak Haché de bœuf 	Omelette (  ) au fromage 	Pavé de colin sauce marseillaise
<b>Sa garniture</b>	Chou-fleur béchamel 	Spaghettis 	Spaghettis 	P. de terre  rôties	Printanière de légumes
<b>Produits laitiers</b>		Port Salut 			Tomme à la coupe
<b>Desserts</b>	Fruit de saison	Glace	Pomme cuite au chocolat	Purée de pomme parfum vanille 	Fruit de saison 

 Issue de l'agriculture biologique



Viande de bœuf charolaise



Viande française



Bio et Local



Plat végétarien























Local


## Restauration centre de loisir De la communauté de communes du Pays Sabolien

Du 10 au 16 Juin 2024

Le menu  
des  
Chefs

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'œuvre</b>	Taboulé (semoule  )	Segments de pamplemousse, sucre	Concombre à la crème	Tomates en vinaigrette 	Mousse de foie, cornichon 
<b>Plat protidique</b>	Poulet rôti  	Plantier végétal (Purée Carotte/haché végétal) 	Burger de bœuf  	Cordon bleu  	Merlu sauce citron persillée
<b>Sa garniture</b>	Flan de courgettes, mozzarella et basilic 	Salade iceberg 	Carottes en bâtonnets 	Duo de haricots persillés 	Julienne de légumes et p. de terre (  )
<b>Produits laitiers</b>		Yaourt nature	Fromage blanc 		Fromage d'Entrammes
<b>Desserts</b>	Fruit de saison	Purée de pomme 	Copeaux de chocolat 	Gâteau bleu à la myrtille 	Fruit de saison 

\* Menus proposés sous réserve d'approvisionnement

 Issue de l'agriculture biologique



Viande de bœuf charolaise



Viande française



Bio et Local



Plat végétarien















Local

## Restauration centre de loisir De la communauté de communes du Pays Sabolien



Le menu du *Miam-  
Miam Club*

Du 17 au 23 Juin 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade de blé (  ) façon niçoise	Tranche de melon	Melon 	Bâtonnets de légumes sauce pique-nique 	Haricots verts  à l'échalote
<b>Plat protidique</b>	Sauté de dinde forestier 	Bifteck haché de boeuf 	Saucisse de volaille	Galette de sarrasin au fromage 	Tomate farcie ( volaille)
<b>Sa garniture</b>	Petit-pois et carottes 	Frites au four et Ketchup	Purée de pomme de terre 	Salade verte 	Boulgour 
<b>Produits laitiers</b>	Babybel 		Pointe de brie		Saint Paulin
<b>Desserts</b>	Fruit de saison	Fromage Blanc et sucre	Compote de framboise	Poire sauce chocolat et amande	Fruit de saison




















## Restauration centre de loisir

### De la communauté de communes du Pays Sabolien

Du 24 au 30 Juin 2024

Repas froid

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

 Issue de l'agriculture biologique



Viande de bœuf charolaise



Viande française



Bio et Local



Plat végétarien



Local



## Restauration centre de loisir De la communauté de communes du Pays Sabolien

Du 01 au 07 juillet 2024












*Le pique-nique de  
Saint Ex' et Boushi'*

Repas végétarien



Pique-nique

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'œuvre</b>	Carottes râpées 	Melon en duo 	Pastèque	Betteraves vinaigrette 	Pastèque
<b>Plat protidique</b>	Moussaka aux courgettes 	Saucisse de volaille 	Sandwich de dinde au beurre  	Sauce aux 3 fromages 	Sandwich
<b>Sa garniture</b>	Salade verte 	Lentilles mijotées 	Chips	Farfalles aux petits légumes	Chips
<b>Produits laitiers</b>	Petit Suisse		Kiri 		Edam
<b>Desserts</b>	Crème au chocolat 	Gâteau chocolat et noix de pécan	Compote abricot	Fruit de saison 	Beignet

