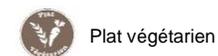
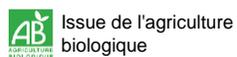


Restauration centre de loisir De la communauté de communes du Pays Sabolien

Du 06 au 12 Mai 2024

	Lundi	Mardi	Férié	Férié	Vendredi
Hors d'œuvre	Carottes râpées	Salade Pémontaise aux oeufs			
Plat protidique	Nuggets Pois chiches 	Cordon- Bleu			
Sa garniture	Riz () façon Cantonnais	Lentilles mijotées ()			
Produits laitiers		Petit-suisse			
Desserts	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
Hors d'œuvre	Salade de pomme de terre  aux légumes (carotte et concombre)	Rillettes de thon	Carottes râpées	Champignons frais à la crème	Concombre
Plat protidique	Sauté de bœuf olives coriandre  	Poulet basquaise  	Merlu sauce nantua	Omelette 	Jambon chaud au jus
Sa garniture	Petit pois mijotés 	Semoule  / Ratatouille	Gratin de pomme de terre 	Tomate provençale et riz 	Purée de patate douce
Produits laitiers	Pointe de brie				Mimolette
Desserts	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
Hors d'œuvre		Saucisson sec, cornichon	Courgette et maïs	Salade Coleslaw (carotte et chou) 	Tomate 
Plat protidique		Duo de poisson sauce citron	Bifteck haché charolais 	Saucisse Végétale	Paupiette de veau aux oignons  
Sa garniture		Epinards hachés béchamel et pomme de terre 	Potatoes	Purée de Pomme de terre 	Courgettes () et riz ()
Produits laitiers		Tomme noire 	Petit-Louis 		Buche de chèvre
Desserts		Fruit de saison 	Crousti-pomme vanille	Crème dessert 	Cake à la cannelle

 Issue de l'agriculture biologique

 Viande de bœuf charolaise

 Viande française



 Bio et Local

 Plat végétarien

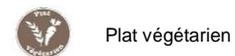
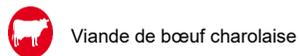
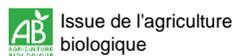
 Local

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

Du 27 Mai au 2 Juin 2024

Repas végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Taboulé semoule ()	Haricots verts et maïs 	Concombre au fromage blanc et aux herbes	Macédoine	Carottes râpées à la vinaigrette 
Plat protidique	Sauté de dinde sauce poivrade  	Tarte aux légumes 	Roti de dinde sauce fermière  	Emincé de porc au caramel  	Hachis Parmentier 
Sa garniture	Carotte à l'ail 	Salade verte 	Haricots beurre	Blé  pilaf	Salade verte
Produits laitiers	Fromage fondu type kiri 	Fromage blanc 		Carré d'Entrammes 	
Desserts	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
Hors d'œuvre	Courgettes et maïs en vinaigrette	Betterave en vinaigrette	Salade composée (maïs, dès de fromage, crouton)	Tranche de pastèque	Cake tomate basilic
Plat protidique	Pilons de poulet tandoori  	Boulettes de bœuf sauce tomate 	Steak Haché de bœuf 	Omelette () au fromage 	Pavé de colin sauce marseillaise
Sa garniture	Chou-fleur béchamel 	Spaghettis 	Spaghettis 	P. de terre  rôties	Printanière de légumes
Produits laitiers		Port Salut 			Tomme à la coupe
Desserts	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
Hors d'œuvre	Taboulé (semoule )	Segments de pamplemousse, sucre	Concombre à la crème	Tomates en vinaigrette 	Mousse de foie, cornichon 
Plat protidique	Poulet rôti  	Plantier végétal (Purée Carotte/haché végétal) 	Burger de bœuf  	Cordon bleu  	Merlu sauce citron persillée
Sa garniture	Flan de courgettes, mozzarella et basilic 	Salade iceberg 	Carottes en bâtonnets 	Duo de haricots persillés 	Julienne de légumes et p. de terre ()
Produits laitiers		Yaourt nature	Fromage blanc 		Fromage d'Entrammes
Desserts	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
Hors d'œuvre	Salade de blé (AB) façon niçoise	Tranche de melon	Melon (LOCAL)	Bâtonnets de légumes sauce pique-nique (LOCAL)	Haricots verts (AB) à l'échalote
Plat protidique	Sauté de dinde forestier (LOCAL)	Bifteck haché de boeuf (LOCAL)	Saucisse de volaille	Galette de sarrasin au fromage (LOCAL)	Tomate farcie (volaille)
Sa garniture	Petit-pois et carottes (AB)	Frites au four et Ketchup	Purée de pomme de terre (AB)	Salade verte (LOCAL)	Boulgour (AB)
Produits laitiers	Babybel (LOCAL)		Pointe de brie		Saint Paulin
Desserts	Fruit de saison	Fromage Blanc et sucre	Compote de framboise	Poire sauce chocolat et amande	Fruit de saison

 Issue de l'agriculture biologique

 Viande de boeuf charolaise

 Viande française



 Bio et Local

 Plat végétarien

 Local

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
Hors d'œuvre	Salade de risetti () aux petits légumes	Concombre à la crème et dés de chèvre	Tranche de Pastèque	Radis, beurre 	Macédoine de légumes 
Plat protidique	Boulette soja / tomate 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 pâtes  , tomate et mozzarella	Gratin dauphinois
Produits laitiers	Cantadou ail et fines herbes				Pointe de Brie 
Desserts	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
Hors d'œuvre	Carottes râpées 	Melon en duo 	Pastèque	Betteraves vinaigrette 	Pastèque
Plat protidique	Moussaka aux courgettes 	Saucisse de volaille 	Sandwich de dinde au beurre  	Sauce aux 3 fromages 	Sandwich
Sa garniture	Salade verte 	Lentilles mijotées 	Chips	Farfalles aux petits légumes	Chips
Produits laitiers	Petit Suisse		Kiri 		Edam
Desserts	Crème au chocolat 	Gâteau chocolat et noix de pécan	Compote abricot	Fruit de saison 	Beignet

