

MENUS CENTRES AERES VACANCES EVENOS



Menus du mois de Juillet 2017 : Vacances d'Eté

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 10 au 14	Salade fraîcheur Steak haché à l'échalote Pommes noisettes Fruit au sirop	Tarte aux poireaux Escalope de dinde à la dijonnaise Jeunes carottes Fruit de saison	Sauté de bœuf Pâtes Brie à la coupe Fruit de saison	Tomates - Mozzarella Cari de poisson  Riz rouge	Fête Nationale
GOUTER	Galettes St Michel Fruit de saison	Chocolat tablettes Pain	Cake à la fraise Compote	Pépito Fruit de saison	
REPAS PIQUES NIQUES FROIDS	Taboulé Crudité Jambon blanc Gouda Compote à boire	Pizza au fromage Crudité Pilons de poulet Vache qui rit Fruit de saison	Salade de pommes de terre Crudité Œufs durs Emmental Fruit de saison	Salade de blé Crudité Miettes au thon Fripons Compote à boire	
REPAS PIQUES NIQUES SANDWICH A COMPOSER	Tomates croque sel Jambon blanc Chips Gouda Compote à boire	Radis croque sel Blanc de dinde Chips Vache qui rit Fruit de saison	Tomates croque sel Saucisson Chips Emmental Fruit de saison	Radis croque sel Pâté de campagne Chips Fripons Compote à boire	
REPAS PIQUES NIQUES AMBIANTS	Salade individuelle Pâté de volaille Chips Biscuit Cocktail de fruits au sirop	Salade individuelle Pâté de volaille Chips Vache qui rit Fruit de saison	Salade individuelle Pâté de volaille Chips Biscuit Fruit de saison	Salade individuelle Pâté de volaille Chips Fripons Crème dessert chocolat UHT	

Information allergènes: présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Pâtisseries et plats complets faits "maison"



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais



Produits issus de l'Agriculture Biologique



100% de nos fruits sont locaux (<160 km)
(excepté les fruits exotiques et agrumes)

MENUS CENTRES AERES VACANCES EVENOS



Menus du mois de Juillet 2017 : Vacances d'Eté

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 17 au 21	Concombres vinaigrette Lasagnes à la Bolognaise Flan caramel	Tortilla de pommes de terre Courgettes à la provençale Yaourt sucré Fruit de saison	Repas Américain Salade verte Nuggets de volaille Frites Cookies	Salade de pois chiches Rôti de porc au jus Haricots verts au paprika  Fruit de saison	Melon Dos de colin sauce safranée Semoule Fromage blanc aromatisé
GOUTER	Brownies Fruit de saison	Fromage Pain	Laitage Fruit de saison	Palmito Compote	Pompon chocolat Fruit de saison
REPAS PIQUES NIQUES FROIDS	Tomate croque sel Sandwich jambon/emmental Chips Camembert Compote à boire	Macédoine mayonnaise Crudité Œufs durs Bonbel Fruit de saison	Pizza au fromage Crudité Jambon de volaille Cookies Fruit de saison	Salade de pois chiches Crudité Rôti de dinde Edam Fruit de saison	Salade de pommes de terre Crudité Miettes de surimi Gouda Compote à boire
REPAS PIQUES NIQUES SANDWICH A COMPOSER	Tomates croque sel Saucisson Chips Camembert Compote à boire	Radis croque sel Pâté de campagne Chips Bonbel Fruit de saison	Tomates croque sel Jambon de volaille Chips Compote à boire Cookies	Radis croque sel Jambon blanc Chips Edam Fruit de saison	Melon Pâté de campagne Chips Gouda Compote à boire
REPAS PIQUES NIQUES AMBIANTS	Salade individuelle Pâté de volaille Chips Biscuit Crème dessert vanille UHT	Salade individuelle Pâté de volaille Chips Croc'lait Fruit de saison	Salade individuelle Pâté de volaille Chips Cookies Compote	Salade individuelle Pâté de volaille Chips Vache picon  Fruit de saison	Salade individuelle Pâté de volaille Chips Biscuit Crème dessert vanille UHT

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Pâtisseries et plats complets faits "maison"



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais



Produits issus de l'Agriculture Biologique



100% de nos fruits sont locaux (<160 km)
(sauf les fruits exotiques et agrumes)

MENUS CENTRES AERES VACANCES EVENOS



Menus du mois de Juillet 2017 : Vacances d'Eté

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 24 au 28	Pâté de campagne Quenelles sauce tomate Brunoise de légumes Fruit de saison	<i>Repas rouge</i> Chili con carné Riz créole Tarte aux fraises	Salade de Pâtes Marco Paulo Jambon blanc Choux fleur béchamel Fruit de saison	Laitue Escalope de volaille aux olives Pommes de terre boulangère Yaourt brassé aux fruits	Crêpe au fromage Poisson pané et citron Ratatouille Fruit de saison
GOUTER	Chocolat lait Pain	Carré abricot Fruit de saison	Gaufre Compote	Fromage Pain	Gouter REM Compote
REPAS PIQUES NIQUES FROIDS	Salade de lentilles Crudité Pâté de campagne Tome noire Fruit de saison	Pizza au fromage Crudité Œufs durs Domalaite Compote à boire	Salade de pâtes Crudité Jambon blanc Tome blanche Fruit de saison	Taboulé Crudité Miettes de surimi Biscuit Compote à boire	Salade de pommes de terre Crudité Miettes de ton Gouda Fruit de saison
REPAS PIQUES NIQUES SANDWICH A COMPOSER	Radis croque sel Pâté de campagne Chips Tome noire Fruit de saison	Tomate croque sel Saucisson Chips Domalaite Compote à boire	Radis croque sel Jambon blanc Chips Tome blanche Fruit de saison	Tomate croque sel Saucisson Chips Edam Compote à boire	Radis croque sel Jambon de volaille Chips Gouda Fruit de saison
REPAS PIQUES NIQUES AMBIANTS	Salade individuelle Pâté de volaille Chips Samos Fruit de saison	Salade individuelle Pâté de volaille Chips Biscuit Compote	Salade individuelle Pâté de volaille Chips Fripons Fruit de saison	Salade individuelle Pâté de volaille Chips Biscuit Crème dessert chocolat UHT	Salade individuelle Pâté de volaille Chips Six de Savoie Fruit de saison

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Pâtisseries et plats complets
faits "maison"



Nos menus respectent la saisonnalité
des fruits et légumes frais



Produits issus de l'Agriculture
Biologique



100% de nos fruits sont locaux (<160 km)
(excepté les fruits exotiques et agrumes)

MENUS CENTRES AERES VACANCES EVENOS

Menus du mois de Juillet 2017 : Vacances d'Eté

(sous réserve d'approvisionnement)



TERRES
de
CUISINE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 31 Juillet au 04 Août	Repas barbecue	Taboulé à l'orientale		Melon jaune	Mélange farandole
	Chipolatas	Rôti de veau	Poulet rôti	Steak haché aux herbes	Pâtes aux
	Salade niçoise	Aubergines à la parmesane	Lentilles	Purée de celeris	fruits de mer
	Beignet au chocolat	Fruit de saison	Petit suisse sucré	Fruit de saison	Compote
GOUTER	Mini roulé chocolat Fruit de saison	Pâtes de fruits Pain	Chocolat Pain	Palet breton Fruit de saison	Brownies Fruit de saison
REPAS PIQUES NIQUES FROIDS	Salade niçoise	Taboulé	Pizza au fromage	Tarte provençale	Salade de pâtes
	Crudité	Crudité	Crudité	Crudité	Crudité
	Jambon blanc	Rôti de veau	Pilons de poulet	Charcuterie	Œufs durs
	Emmental	Cotentin	Petit suisse sucré	Chantaillou	Biscuit
	Beignet au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Compote
REPAS PIQUES NIQUES SANDWICH A COMPOSER	Tomate croq'sel Jambon blanc + micro beurre+salade verte Chips	Tomate croque sel Emmental à la coupe+salade verte+micro beurre Chips	Tomate croq'sel Surimi vrac+salade verte+mayo Chips	Tomate croque sel Saucisson+micro beurre+salade verte Chips	Tomate entieres+Salade verte+Thon vrac+Œufs dur+mayo Chips
	Emmental	Coterntin	Tome blanche	Chantaillou	Madeleine
	Beignet au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote à boire	Compote à boire
REPAS PIQUES NIQUES AMBIANTS	Salade individuelle	Salade individuelle	Salade individuelle	Salade individuelle	Salade individuelle
	Pâté de volaille	Pâté de volaille	Pâté de volaille	Pâté de volaille	Pâté de volaille
	Chips	Chips	Chips	Chips	Chips
	Biscuit	Vache qui rit	Kiri	Croc'lait	Biscuit
	Crème dessert vanille UHT	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert chocolat UHT	Compote

2



Patisseries et plats complets
faits "maison"



Nos menus respectent la saisonnalité
des fruits et légumes frais



Produits issus de l'Agriculture
Biologique



100% de nos fruits sont locaux (<160 km)
(excepté les fruits exotiques et agrumes)