













CUISINE CENTRALE

MENUS ALSH DES VACANCES D'ÉTÉ DU 08/07/24 AU 30/08/24

Sem 28 Du 08/07 au 12/07	LUNDI 08/07/24	MARDI 09/07/24	MERCREDI 10/07/24 MENU VEGETARIEN	JEUDI 11/07/24	VENDREDI 12/07/24
<i>Entrée</i>	Tomate croque au sel	X	X	Melon	Tomate et vinaigrette
<i>Plat</i> <i>Garni</i>	Rôti de bœuf froid  + ketchup en stick MS : Œufs durs mayonnaise Pâtes à l'huile d'olive 	Filet de colin meunière MS : Emincé de blé/pois chiches AB Ratatouille 	Omelette à la portugaise  Poêlée de légumes verts 	Filet de colin sauce bourride  MS : Haché de soja au curry  Pommes de terre rondes	Haut de cuisse de poulet au citron et olives vertes   MS : Boulettes de soja sauce tomate Semoule au beurre 
<i>Dessert</i>	Fromage blanc aux fruits	Petit moulé nature Pêche	Bûche du Pilat à la coupe Muffin aux pépites de chocolat	Crème aux œufs	Ossau-Iraty Fruit de saison

AGREMENT SANITAIRE EUROPEEN : FR.34.172.024.CE

N.B. : Les menus sont susceptibles d'être modifiés.

PRODUIT LOCAL. PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE. MENU SPECIFIQUE.



VIANDE FRANCAISE



FAIT MAISON

Sem 29 Du 15/07 au 19/07	LUNDI 15/07/24 MENU ALTERNATIF	MARDI 16/07/24	MERCREDI 17/07/24	JEUDI 18/07/24	VENDREDI 19/07/24 MENU VEGETARIEN
<i>Entrée</i>	Pastèque	Tomates cerises croque au sel	X	Melon AB	X
<i>Plat</i> <i>Garni</i>	Haricots rouges sauce tomate épicée 🍄 Riz de Camargue 🍄	Cubes de colin sauce basquaise 🍄 MS : Emincé blé/pois chiches AB sauce basquaise 🍄 Courgettes cubes AB en persillade 🍄	Sauté de porc au curry 🇫🇷 🍄 MS : Boulettes de soja tomate basilic Haricots verts	Rôti de veau 🇫🇷 🍄 MS : Œufs durs froids Ratatouille 🍄	Bolognaise végétale 🍄 Penne 🍄
<i>Dessert</i>	Dessert soja au chocolat	Tomme blanche à la coupe Pancakes et chantilly	Yaourt au lait de brebis au coulis de pêche Nectarine	Semoule au lait	Yaourt vanille Abricot

AGREMENT SANITAIRE EUROPEEN : FR.34.172.024.CE

N.B. : Les menus sont susceptibles d'être modifiés.

PRODUIT LOCAL. PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE. MENU SPECIFIQUE.



VIANDE FRANCAISE



FAIT MAISON

Sem 30 Du 22/07 au 26/07	LUNDI 22/07/24 MENU VEGETARIEN	MARDI 23/07/24	MERCREDI 24/07/24	JEUDI 25/07/24	VENDREDI 26/07/24 MENU PIQUE-NIQUE
Entrée	X	Pastèque	X	Pois chiches au cumin 🍄	Tomate croque au sel
Plat Garni	Omelette au fromage 🍄 Poêlée de légumes aux pâtes	Sauté de bœuf au paprika 🇫🇷 🍄 MS : Emincé de blé/pois chiches AB au paprika 🍄 Semoule 🍄	Filet de hoki à l'huile d'olive et au basilic 🍄 MS : Œufs brouillés 🍄 Jeunes carottes en persillade 🍄	Sauté de volaille aux champignons 🇫🇷 🍄 MS : Boulettes de soja tomate basilic Haricots beurre 🍄	Salade de féculent et thon coupelle MS : Taboulé coupelle Chips
Dessert	Gouda à la coupe Pêche	Liégeois au chocolat	Mimolette à la coupe Quatre-parts	Pavé d'Affinois au lait de vache Nectarine	Fromage Vache Picon Compote de fruits

AGREMENT SANITAIRE EUROPEEN : FR.34.172.024.CE

N.B. : Les menus sont susceptibles d'être modifiés.

PRODUIT LOCAL. PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE. MENU SPECIFIQUE.



VIANDE FRANCAISE



FAIT MAISON

Sem 31 Du 29/07 au 02/08	LUNDI 29/07/24	MARDI 30/07/24	MERCREDI 31/07/24 MENU VEGETARIEN	JEUDI 01/08/24	VENDREDI 02/08/24 REPAS SERVI FROID
<i>Entrée</i>	X	Melon	Taboulé AB ☁	Pastèque	Tomate croque au sel
<i>Plat</i> <i>Garni</i>	Steak haché de veau 🇫🇷 ☁ MS : Emincé de blé/pois chiches AB Gratin de courgettes ☁	Rôti de bœuf 🇫🇷 et ketchup MS : Omelette nature ☁ Pommes rissolées	Picoussels Carottes au beurre ☁	Saucisse de Toulouse 🇫🇷 ☁ MS : Riz de Camargue PL ☁ Haricots blancs à la tomate ☁	Filet de colin et aïoli ☁ MS : Boulettes de soja tomate basilic Pommes de terre vapeur
<i>Dessert</i>	Edam à la coupe Pastèque	Yaourt aromatisé framboise/abricot	Emmental à la coupe Abricot	Ile flottante	Camembert Pêche

AGREMENT SANITAIRE EUROPEEN : FR.34.172.024.CE

N.B. : Les menus sont susceptibles d'être modifiés.














PRODUIT LOCAL. PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE. MENU SPECIFIQUE.



VIANDE FRANCAISE



FAIT MAISON

Sem 32 Du 05/08 au 09/08	LUNDI 05/08/24	MARDI 06/08/24	MERCREDI 07/08/24	JEUDI 08/08/24 MENU ALTERNATIF	VENDREDI 09/08/24 REPAS SERVI FROID
<i>Entrée</i>	Tomate et vinaigrette	X	X	Melon	Tomate AB croque au sel
<i>Plat</i> <i>Garni</i>	Sauté de jeune bovin aux olives AB   MS : Haricots blancs à la tomate  Penne 	Filet de colin au beurre et citron  MS : Crique au cantal PL Poêlée cuite rustique	Sauté de volaille aux abricots   MS : Emincé de blé/pois chiches AB aux abricots  Potatoes	Chili sin carne  Riz de Camargue AB 	Cuisse de poulet et mayonnaise   MS : Œufs durs AB et mayonnaise Ratatouille 
<i>Dessert</i>	Petit suisse aux fruits	Tomme blanche à la coupe Pastèque	Brie à la coupe Nectarine	Dessert au lait de coco + sucre	Saint-Nectaire Eclair au chocolat

AGREMENT SANITAIRE EUROPEEN : FR.34.172.024.CE

N.B. : Les menus sont susceptibles d'être modifiés.

PRODUIT LOCAL. PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE. MENU SPECIFIQUE.



VIANDE FRANCAISE



FAIT MAISON

Sem 33 Du 12/08 au 16/08	LUNDI 12/08/24	MARDI 13/08/24	MERCREDI 14/08/24 MENU VEGETARIEN REPAS SERVI FROID	JEUDI 15/08/24	VENDREDI 16/08/24
<i>Entrée</i>	X	X	Melon	Férialé	Tomate et vinaigrette
<i>Plat</i> <i>Garni</i>	Paëlla de la mer 🍴 MS : Haricots rouges AB épices 🍴 Riz aux fruits de mer 🍴 MS : Riz créole 🍴	Steak haché de bœuf 🇫🇷 MS : Boulettes de soja tomate basilic Petits pois à l'étuvée	Œufs durs et mayonnaise Haricots verts et vinaigrette 🍴		Rôti de veau 🇫🇷 🍴 MS : Pâtes AB au beurre 🍴 Flageolets cuisinés 🍴
<i>Dessert</i>	Pavé d'Affinois brebis Melon	Emmental à la coupe Pêche	Fromage frais à la fraise		Crème dessert caramel

AGREMENT SANITAIRE EUROPEEN : FR.34.172.024.CE

N.B. : Les menus sont susceptibles d'être modifiés.

PRODUIT LOCAL. PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE. MENU SPECIFIQUE.



VIANDE FRANCAISE



FAIT MAISON

Sem 34 Du 19/08 au 23/08	LUNDI 19/08/24 MENU VEGETARIEN REPAS SERVI FROID	MARDI 20/08/24	MERCREDI 21/08/24	JEUDI 22/08/24	VENDREDI 23/08/24
<i>Entrée</i>	X	Melon	X	Tomate et vinaigrette	Samoussa aux légumes
<i>Plat</i> <i>Garni</i>	Oeufs durs sauce tartare 🍴 Taboulé 🍴	Boulettes de bœuf 🇫🇷 🍴 MS : Boulettes de soja tomate basilic Haricots verts en persillade 🍴	Sauté de dinde au curry 🇫🇷 🍴 MS : Omelette 🍴 Poêlée de légumes aux pâtes	Filet de colin au beurre citronné 🍴 MS : Haricots rouges sauce tomate 🍴 Pâtes coquillettes 🍴	Sauté de bœuf Saint Gilloise 🇫🇷 🍴 MS : Emincé de blé/pois chiches AB Carottes en rondelles 🍴
<i>Dessert</i>	Vache Picon Pomme	Tomme blanche à la coupe Pâte de fruits	Babybel à la coupe Pastèque	Crème dessert chocolat	Bûche de chèvre à la coupe Nectarine

AGREMENT SANITAIRE EUROPEEN : FR.34.172.024.CE

N.B. : Les menus sont susceptibles d'être modifiés.









PRODUIT LOCAL. PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE. MENU SPECIFIQUE.



VIANDE FRANCAISE



FAIT MAISON

Sem 35 Du 26/08 au 30/08	LUNDI 26/08/24 MENU VEGETARIEN	MARDI 27/08/24 REPAS SERVI FROID	MERCREDI 28/08/24	JEUDI 29/08/24 MENU ALTERNATIF	VENDREDI 30/08/24 MENU PIQUE-NIQUE
<i>Entrée</i>	Taboulé 	Pastèque AB	X	Concombre et vinaigrette	Tomate AB croque au sel
<i>Plat</i> <i>Garni</i>	Omelette au fromage  Ratatouille 	Rôti de bœuf  et ketchup MS : Œufs durs mayonnaise Salade de maïs et macédoine 	Tielle sétoise MS : Duo blé/pois chiches AB Haricots verts 	Curry de pois chiches  Riz de Camargue 	Saladière au thon MS : Taboulé coupelle Chips
<i>Dessert</i>	Camembert Prunes	Mini bonbel orange Purée de poire	Saint-Paulin à la coupe Fruit de saison	Dessert soja framboise	Yaourt à boire (fraise ou framboise) Gourde de compote de pommes

AGREMENT SANITAIRE EUROPEEN : FR.34.172.024.CE

N.B. : Les menus sont susceptibles d'être modifiés.

PRODUIT LOCAL. PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE. MENU SPECIFIQUE.



VIANDE FRANCAISE



FAIT MAISON