

MENUS CENTRES AERES VACANCES

# Menus du mois de Juillet 2019

(sous réserve d'approvisionnement)



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 8 au 12</b>	Tomates vinaigrette Poulet rôti Coquillettes Fromage fouetté <b>Compote</b>	Pizza Chipolatas Ratatouille Yaourt sucré Fruit de saison	<b>Repas Américain</b> Salade verte <b>Hamburger</b> <b>Pommes noisette</b> <b>Cookies</b> <b>Oasis</b>	<b>Salade pois chiche</b> <b>Quenelles sauce provençale</b> <b>Carottes à l'huile d'olive</b> <b>Camembert à la coupe</b> <b>Fruit de saison</b>	Repas froid Melon Œufs durs mayonnaise Salade de farfalles à l'italienne (tomates, mozzarella et basilic) Mousse au chocolat
<b>REPAS PIQUES NIQUES FROIDS</b>	Salade provençale poulet Chips Edam Fruit de saison	Salade méditerranéenne Chips Emmental Compote	Salade italienne Chips Edam Crème dessert chocolat UHT	Taboulé poulet Chips Emmental Compote	Salade niçoise Chips Edam Fruit de saison
<b>REPAS PIQUES NIQUES AMBIANTS</b>	Pâté de volaille Saladière Pasta Chips Fruit de saison	Pâté de volaille Saladière niçoise Chips Compote	Pâté de volaille Saladière Pasta Chips Crème dessert chocolat UHT	Pâté de volaille Saladière niçoise Chips Compote	Pâté de volaille Saladière Pasta Chips Fruit de saison
<b>REPAS PIQUES NIQUES SANDWICH</b>	Tomate croq'sel Sandwich jambon Chips Fruit de saison	Tomate croq'sel Sandwich thon Chips Compote	Tomate croq'sel Sandwich fromages Chips Crème dessert chocolat UHT	Tomate croq'sel Sandwich poulet Chips Compote	Edam Pain bagnat Chips Fruit de saison

\* composante à retirer pour les menus à 4 composantes

**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



# Menus du mois de Juillet 2019

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 15 au 19</b>	Salade de blé parisienne (maïs, tomates et oignons) Galopin de veau Galettes de légumes Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison	Carottes râpées Jambon blanc Purée de pommes de terre Petits suisse sucré Fruit de saison	Salade verte et dés de brebis Beignets de colin Courgettes à la provençale  <b>Charlotte à la poire</b>	Concombres vinaigrette Raviolis de bœuf à la tomate Saint Paulin Flan au caramel	Repas froid Salade de haricots verts aux crudités Rôti de dinde Taboulé Cotentin Fruit de saison
<b>REPAS PIQUES NIQUES FROIDS</b>	Taboulé poulet Chips Emmental Compote	Salade italienne Chips Edam Crème dessert vanille UHT	Salade niçoise Chips Emmental Fruit de saison	Salade provençale poulet Chips Edam Crème dessert chocolat UHT	Salade méditerranéenne Chips Edam Compote
<b>REPAS PIQUES NIQUES AMBIANTS</b>	Pâté de volaille Saladière niçoise Chips Compote	Pâté de volaille Saladière Pasta Chips Crème dessert vanille UHT	Pâté de volaille Saladière niçoise Chips Fruit de saison	Pâté de volaille Saladière Pasta Chips Crème dessert chocolat UHT	Pâté de volaille Saladière niçoise Chips Compote
<b>REPAS PIQUES NIQUES SANDWICH</b>	Tomate croq'sel Sandwich poulet Chips Compote	Tomate croq'sel Sandwich fromages Chips Crème dessert vanille UHT	Emmental Pain bagnat Chips Fruit de saison	Tomate croq'sel Sandwich jambon Chips Crème dessert chocolat UHT	Tomate croq'sel Sandwich thon Chips Compote

\* composante à retirer pour les menus à 4 composantes

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



# Menus du mois de Juillet 2019

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Du 22 au 26	<p><b>Repas Mexicain</b> Salade de maïs aux crudités</p> <p><b>Fajitas</b> (tortilla de blé à garnir de chili aux haricots rouges et râpé)</p> <p><b>et Riz</b></p> <p><b>Pastèque</b></p> 	<p>Salade de penne à la tapenade</p> <p>Poisson pané et citron</p> <p>Ratatouille</p> <p> <b>Saint Marcellin à la coupe</b></p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Jus d'orange</p> <p>Coucou de merguez et ses légumes</p> <p>Chantailou</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Croque monsieur</p> <p>Salade verte</p> <p>Compote</p>	<p>Repas froid Tomates vinaigrette et mozzarella</p> <p>Rôti de bœuf</p> <p>Salade de pommes de terre pesto</p> <p>Yaourt sucré</p>
REPAS PIQUES NIQUES FROIDS	<p>Salade provençale poulet</p> <p>Chips</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade méditerranéenne</p> <p>Chips</p> <p>Emmental</p> <p>Compote</p>	<p>Salade italienne</p> <p>Chips</p> <p>Edam</p> <p>Crème dessert chocolat UHT</p>	<p>Taboulé poulet</p> <p>Chips</p> <p>Emmental</p> <p>Compote</p>	<p>Salade niçoise</p> <p>Chips</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>
REPAS PIQUES NIQUES AMBIANTS	<p>Pâté de volaille</p> <p>Saladière Pasta</p> <p>Chips</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pâté de volaille</p> <p>Saladière niçoise</p> <p>Chips</p> <p>Compote</p>	<p>Pâté de volaille</p> <p>Saladière Pasta</p> <p>Chips</p> <p>Crème dessert chocolat UHT</p>	<p>Pâté de volaille</p> <p>Saladière niçoise</p> <p>Chips</p> <p>Compote</p>	<p>Pâté de volaille</p> <p>Saladière Pasta</p> <p>Chips</p> <p>Fruit de saison</p>
REPAS PIQUES NIQUES SANDWICH	<p>Tomate croq'sel</p> <p>Sandwich jambon</p> <p>Chips</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomate croq'sel</p> <p>Sandwich thon</p> <p>Chips</p> <p>Compote</p>	<p>Tomate croq'sel</p> <p>Sandwich fromages</p> <p>Chips</p> <p>Crème dessert chocolat UHT</p>	<p>Tomate croq'sel</p> <p>Sandwich poulet</p> <p>Chips</p> <p>Compote</p>	<p>Edam</p> <p>Pain bagnat</p> <p>Chips</p> <p>Fruit de saison</p>

\* composante à retirer pour les menus à 4 composantes

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



# Menus du mois de Juillet 2019

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>Du 29 Juillet au 2 Août</b>	Melon jaune Bolognaise de bœuf Spaghettis Cantafrais Crème dessert caramel	Quiche à la tomate maison Omelette Haricots verts Crème anglaise  <b>Madeleine aux pépites de chocolat</b>	Betteraves Emincé de porc basquaise  <b>Riz de Camargue</b> Camembert à la coupe Fruit de saison	Salade niçoise Pilon de poulet Courgettes à l'huile d'olive Petit moulé ail et fines herbes Fromage blanc aromatisé	Repas froid Carottes râpées Surimi Macédoine mayonnaise Gouda Fruit de saison
<b>REPAS PIQUES NIQUES FROIDS</b>	Taboulé poulet Chips Emmental Compote	Salade italienne Chips Edam Crème dessert vanille UHT	Salade niçoise Chips Emmental Fruit de saison	Salade provençale poulet Chips Edam Crème dessert chocolat UHT	Salade méditerranéenne Chips Edam Compote
<b>REPAS PIQUES NIQUES AMBIANTS</b>	Pâté de volaille Saladière niçoise Chips Compote	Pâté de volaille Saladière Pasta Chips Crème dessert vanille UHT	Pâté de volaille Saladière niçoise Chips Fruit de saison	Pâté de volaille Saladière Pasta Chips Crème dessert chocolat UHT	Pâté de volaille Saladière niçoise Chips Compote
<b>REPAS PIQUES NIQUES SANDWICH</b>	Tomate croq'sel Sandwich poulet Chips Compote	Tomate croq'sel Sandwich fromages Chips Crème dessert vanille UHT	Emmental Pain bagnat Chips Fruit de saison	Tomate croq'sel Sandwich jambon Chips Crème dessert chocolat UHT	Tomate croq'sel Sandwich thon Chips Compote

\* composante à retirer pour les menus à 4 composantes

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)