



MENU RESTAURATION CENTRE DE LOISIRS JUILLET 2009

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>SEMAINE DU 06 AU 10 JUILLET 2009</b>				
		<b>LA CORSE</b>		
Macédoine de légumes Omelette maison au fromage Piperade Glace Fruit <b>Pain au lait</b>	Carottes Râpées vinaigrette Escalope de volaille <b>Label Rouge</b> Petits pois aux oignons Leerdamer Compote <b>Confiture + pain</b>	Coppa (charcuterie corse) Sauté de veau à la Corse <b>VBF</b> Tagliatelle au beurre Fromage de Brebis Pastèque <b>Lait fraise + biscuit</b>	Blé à la provençale Steak haché façon bouchère <b>VBF</b> Courgettes gratinées à la vache qui rit <b>Yaourt sucré BIO</b> Fruit <b>Chocolat + pain</b>	Salade verte aux dès de boursin Dos de colin à la bordelaise Riz créole Danette Biscuit <b>Compote</b>
<b>SEMAINE DU 13 AU 17 JUILLET 2009</b>				
<b>Sous réserve d'ouverture du centre de Loisirs</b>		<b>LA GUADELOUPE</b>		
Betteraves rouges Rôti de Dinde Haricots verts persillés Comté Fruit <b>Lait Chocolaté</b>	<b>FERIE</b>	Cocktail de crevettes Pilon de poulet carottes à l'antillaise (crème curry) Riz au lait caramel Ananas en barre <b>Biscuit + SMOOTHIE</b>	Melon <b>Spaghetti à la Bolognaise BIO</b> salade verte yaourt avec morceaux de fruits Fruit <b>Glace sorbet</b>	Taboulé Poisson pané Tomates provençales Eclair au chocolat Salade de fruits <b>Yaourt à boire</b>
<b>SEMAINE DU 20 AU 24 JUILLET 2009</b>				
		<b>TAHITI</b>		
<b>Concombre à la crème BIO</b> Steak haché de volaille Pommes Noisette <b>Yaourts aux fruits BIO</b> Biscuit BIO <b>Fruit</b>	Choux fleurs sauce aurore Raviolis gratinés Salade verte Liégeois vanille Fruit <b>Biscuit</b>	Melon Sauté de porc au lait de coco Riz au beurre Fromage Mousse au citron <b>Compote à boire</b>	Tomate vinaigrette Saucisse grillée de volailles Lentilles au jus Fromage blanc aux fruits Biscuit <b>Fruit</b>	Quiche au fromage Brochette de Boeuf <b>VBF</b> Gratin de courgettes à la vache qui rit petits suisses aux fruits Fruit <b>barre de céréales</b>
<b>SEMAINE DU 27 AU 31 JUILLET 2009</b>				
		<b>LA REUNION</b>		
pastèque Tortillas maison chorizo Salade verte Camembert Biscuit <b>Yaourt à boire</b>	Carotte/céleri mayonnaise Merguez Semoule safrané Yaourt mixé Fruit <b>Chocolat+pain</b>	Segment pamplemousse Blanc de poulet colombo Riz créole <b>Yaourt vanille BIO</b> Tarte au flan <b>Fromage</b>	Taboulé au Boulghour Jambon braisé <b>VPF</b> Ratatouille <b>Glace</b> Fruit <b>lait fraise</b>	Tomate Mozzarella beignets de calamars Purée de céleri Tarte aux pommes <b>Confiture +pain</b>

Les Cuisines Centrales se réservent la possibilité de modifier les menus, en fonction des arrivages et des contraintes du marché  
Tout en respectant l'équilibre alimentaire.



PAIN FOURNI PAR UNE  
BOULANGERIE ARTISANALE  
TALENCAISE



**VBF** = Viande Bovine Française  
**VPF** = Viande Porcine Française