



## CUISINE CENTRALE

### MENUS ALSH DES VACANCES SCOLAIRES ÉTÉ DU 10/07/23 AU 01/09/23

Sem 28 Du 10/07 au 14/07	LUNDI 10/07/2023	MARDI 11/07/2023	MERCREDI 12/07/2023 <b>MENU VEGETARIEN</b>	JEUDI 13/07/2023	VENDREDI 14/07/2023
<i>Entrée</i>	Tomate croque sel	X	X	Melon	Férialé
<i>Plat</i>  <i>Garni</i>	Rôti de bœuf froid MS : Œufs durs mayonnaise Pommes de terre en cubes	Filet de colin meunière MS : Duo blé/pois chiches AB Ratatouille maison	Omelette à la portugaise Poêlée de légumes verts	Seiche en bourride MS : Haché de soja au curry Pommes de terres rondes	
<i>Dessert</i>	Fromage blanc aux fruits	Petit moulé nature Pêche	Bûche du Pilat à la coupe Muffin aux pépites de chocolat	Flan nappé au 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 SPECIAL.**

Sem 29 Du 17/07 au 21/07	LUNDI 17/07/2023 MENU ALTERNATIF	MARDI 18/07/2023	MERCREDI 19/07/2023	JEUDI 20/07/2023	VENDREDI 21/07/2023 MENU VEGETARIEN
<i>Entrée</i>	Pastèque	Tomates cerises croque 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 sauce basquaise Gratin de courgettes AB	Sauté de porc au curry MS : Boulettes de soja tomate basilic Haricots verts	Rôti de veau MS : Œufs durs froids Ratatouille maison	Bolognaise végétale Penne
<i>Dessert</i>	Dessert soja au chocolat	Tomme blanche à la coupe Pancake et chantilly	Fromage blanc à la fraise Nectarine	Semoule au lait	Yaourt à la 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 SPECIAL.**

Sem 30 Du 24/07 au 28/07	LUNDI 24/07/2023 MENU VEGETARIEN	MARDI 25/07/2023	MERCREDI 26/07/2023	JEUDI 27/07/2023	VENDREDI 28/07/2023 MENU PIQUE-NIQUE
<i>Entrée</i>	X	Pastèque	X	Pois chiche au cumin	Tomate croque sel
<i>Plat</i> <i>Garni</i>	Omelette au fromage Poêlée de légumes aux pâtes	Sauté de bœuf au paprika MS : Pavé blé/pois au paprika AB Semoule	Filet de hoki à l'huile d'olive et basilic MS : Œufs bouillés Jeunes carottes en persillade	Sauté de volaille aux champignons MS : Boulettes de soja tomate basilic Haricots beurre	Salade de féculent et thon en coupelle MS : Taboulé en coupelle Chips
<i>Dessert</i>	Gouda à la coupe Pêche	Liégeois au chocolat	Mimolette à la coupe Quatre-quarts	Pavé d'Affinois au lait de vache Nectarine	Fromage en portion 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 SPECIAL.**