



## 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 <b>MENU VEGETARIEN</b>	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 <b>MENU VEGETARIEN</b>	MARDI 23/07/24	MERCREDI 24/07/24	JEUDI 25/07/24	VENDREDI 26/07/24 <b>MENU PIQUE-NIQUE</b>
<b>Entrée</b>	X	Pastèque	X	Pois chiches au cumin ☁	Tomate croque au sel
<b>Plat</b> <b>Garni</b>	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
<b>Dessert</b>	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**