



MENUS DU MOIS DE JUILLET 2017



lundi, 3 juillet	mardi, 4 juillet	mercredi, 5 juillet	jeudi, 6 juillet	vendredi, 7 juillet
Melon Sauté de veau marenco S/V : Filet de poisson à l'estragon Purée de pommes de terre Gouda Chocolat liégeois GOUTER MATERNELLE Barre de céréales et jus de fruit	Œuf dur mayonnaise Roulé au fromage Salade verte Fromage blanc aux fruits Fruit de saison GOUTER MATERNELLE Biscuit et lait	Concombres en vinaigrette Filet de poisson à la dieppoise Pennes Chanteneige Cubes de pêches GOUTER ACCUEILS DE LOISIRS Pain pépites chocolat et fruit	Pastèque au sirop Steak haché de bœuf au fromage S/V : Nuggets de blé Petits pois Yaourt nature et sucre Banane GOUTER MATERNELLE Pain confiture et lait	Repas de fin d'année Salade baltique (iceberg, carotte, concombre) Emincé de viande Kebab, ketchup S/V : Thon émietté Pain pavé et chips Mini babybel chèvre Glace Mister freeze GOUTER MATERNELLE Pik et croque et fruit
VACANCES D'ETE				
lundi, 10 juillet	mardi, 11 juillet	mercredi, 12 juillet	jeudi, 13 juillet	vendredi, 14 juillet
Betteraves en vinaigrette Omelette nature Printanière de légumes Saint Paulin Fruit de saison GOUTER ACCUEILS DE LOISIRS Pain et chocolat / Compote	Taboulé Rôti de dinde et ketchup S/V : Poisson froid et mayonnaise Beignets de légumes Yaourt aux fruits Fruit de saison GOUTER ACCUEILS DE LOISIRS Barre de céréales et lait	Courgettes et maïs sauce bulgare Sauté de bœuf sauce forestière S/V : Pané tomate et mozzarella Gratin de butternut et cardon Camembert BIO Semoule au lait GOUTER ACCUEILS DE LOISIRS Croissant et fruit	 Repas espagnol Gaspacho à la tomate Paëlla au poisson Riz paëlla Vache qui rit Crème aux œufs GOUTER ACCUEILS DE LOISIRS Biscuit et fruit	 FÊTE NATIONALE
lundi, 17 juillet	mardi, 18 juillet	mercredi, 19 juillet	jeudi, 20 juillet	vendredi, 21 juillet
Tomate croqu'en sel Filet de poisson pané et citron Coquillettes Six de Savoie Compote de fruit GOUTER ACCUEILS DE LOISIRS Barre de céréales et fruit	Melon Quenelles de poisson sauce crème Courgettes et riz Fromage blanc et confiture Tarte aux fruits rouges GOUTER ACCUEILS DE LOISIRS Pain et chocolat / Jus de fruit	Concombres crème et menthe Fondant de bœuf sauce tomate S/V : Filet de poisson sauce tomate Pommes vapeur Kiri Fruit de saison GOUTER ACCUEILS DE LOISIRS Madeleine et lait	 Menu pour la planète Carottes râpées BIO en vinaigrette Mélange de céréales aux légumes Yaourt aromatisé BIO Fruit de saison GOUTER ACCUEILS DE LOISIRS Pain au lait et lait chocolaté	Salade de riz niçoise (riz, thon, tomates, poivrons, olives) Jambon de dinde S/V : Omelette au fromage Purée de carottes Cœur de Dame Banane GOUTER ACCUEILS DE LOISIRS Pain et confiture / Jus de fruit
lundi, 24 juillet	mardi, 25 juillet	mercredi, 26 juillet	jeudi, 27 juillet	vendredi, 28 juillet
1/2 pamplemousse et sucre Poulet rôti cajun S/V : Filet de poisson cajun Riz Boursin nature Crêpe au sucre GOUTER ACCUEILS DE LOISIRS Pain d'épices et compote	Salade piémontaise au thon (p. de terre, tomates, poivrons, thon, olives, sauce mayonnaise) Tempura de colin Carottes persillées Yaourt nature et sucre Fruit de saison GOUTER ACCUEILS DE LOISIRS Pik et croque et jus de fruit	 Repas italien Salade de tomates, mozzarella et olives Gnocchis à la bolognaise S/V : Bolognaise de soja Leerdammer Tarte au citron GOUTER ACCUEILS DE LOISIRS Pain au chocolat et fruit	Salade marocaine (poivrons, tomates, pois chiches) Gigot d'agneau au jus S/V : Rice balls Pommes campagnardes Petit suisse aux fruits Fruit de saison GOUTER ACCUEILS DE LOISIRS Biscuit et Compote	Pastèque Filet de poisson à l'orientale Semoule Cantadou Glace GOUTER ACCUEILS DE LOISIRS Pain et confiture / lait

Découvrez notre actualité sur notre site internet : <http://www.coclico-sivu.fr>

IR Fin

Les menus peuvent être modifiés selon les approvisionnements

Tous les jours Pain issu de l'Agriculture Biologique : "Baguette BIO" le lundi et le vendredi, Pain de campagne BIO d'île de France le mardi et Pain de campagne BIO le jeudi

Légende :



S/V: repas sans viande

Viande Bovine Française

Poisson frais

M. NOUAL président du SIVU



A.O.C. : Appellation d'Origine Contrôlée

A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée

Mme TEMPO responsable qualité nutrition

