

MENUS CENTRE DE LOISIRS ETE 2020 (HOULLE)

<u>Lundi 13/07/2020</u> Macédoines de légumes/œufs durs Rôti de dinde (mayonnaise) et sa salade de pâtes maison Fruit de saison	<u>Lundi 20/07/2020</u> Laitue/mais Thon mayo/pêches et sa salade marco polo Petits suisses fruités	<u>Lundi 27/07/2020</u> Rôti de porc, macédoines de légumes et taboulé oriental Pâtisserie Fruit de saison
<u>Mardi 14/07/2020</u> 	<u>Mardi 21/07/2020</u> Rosbeef, salade coleslaw et taboulé au poulet Edam Fruit de saison	<u>Mardi 28/07/2020</u> Mélange de charcuterie (Mortadelle, salami et saucisson à l'ail), concombres à la crème et salade strasbourgeoise Kiri Cake marbré au chocolat
<u>Mercredi 15/07/2020</u> Filet de dinde mariné (mayonnaise), duo de crudités et Pdt vinaigrette Vache qui rit Muffins aux pépites de chocolat	<u>Mercredi 22/07/2020</u> Rôti de dinde, betteraves rouges et sa salade parisienne Kiri Yaourt nature sucré	<u>Mercredi 29/07/2020</u> Emincé de poulet rôti, choux fleur et Pdt vinaigrette Velouté fruits <u>Repas accompagné de Jus de pomme</u>
<u>Jeudi 16/07/2020</u> Jambon blanc, tomate vinaigrette et salade piémontaise Mimolette Yaourt aromatisé	<u>Jeudi 23/07/2020</u> Jambon blanc et sa salade de pâtes au poulet maison Beignet chocolat <u>Repas accompagné de Jus d'orange</u>	<u>Jeudi 30/07/2020</u> Jambon fumé, carottes râpées et salade de penne au poulet Bonbel Tarte aux pommes
<u>Vendredi 17/07/2020</u> Rôti de porc (mayonnaise), haricots verts vinaigrette et taboulé oriental Emmental Crème dessert vanille	<u>Vendredi 24/07/2020</u> Filet de poulet rôti, céleri rémoulade et sa salade de mini farfalles Babybel Carré à la framboise	<u>Vendredi 31/07/2020</u> Thon mayo/pêches et sa salade de riz maison St Bricet à tartiner Salade de fruits

Commande ajustable la veille jusqu'à 11h00, merci de votre compréhension

**Si besoin de Sandwichs, nous contacter pour établir notre planning*

Tél : 0632989492 ou 0321956447

**Tous nos plats sont fabriqués dans notre cuisine, aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Notre affichage est effectué sur la base des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits.*

Liste des 14 allergènes majeurs possible dans nos repas : Gluten, crustacés, œufs, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, arachides, lupin, mollusques.

**Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.*

**Toutes nos viandes bovines sont issues de France, le reste de nos viandes sont françaises ou CE. (la liste des viandes a été fourni à votre établissement pour affichage)*