


































Menus Camps juin 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
Période du 7 juin au 13 juin	<p>Salade coleslaw </p> <p>Poisson blanc gratiné au fromage</p> <p>Macaroni bio </p> <p>Camembert </p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Macédoine, agrémentée de mayonnaise</p> <p>Paupiette de veau aux pruneaux</p> <p>Carottes persillées bio </p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Melon jaune</p>	<p>Salade verte</p> <p>Steak haché </p> <p>Blé </p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Eclair à la vanille</p>	<p> Végé</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Tarte à la tomate </p> <p>Taboulé bio </p> <p>Fromy</p> <p>Mister freeze</p>	<p>Haricots verts et oeuf dur</p> <p>Sauté de porc sauce colombo </p> <p>Fondue de courgette</p> <p>Munster </p> <p>Abricots</p>
Période du 14 juin au 20 juin	<p> Végé</p> <p>Radis et beurre</p> <p>Pépinette à la basque</p> <p>Mimolette</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Dessert manquant</p>	<p>Salade de tomates escalope de veau hachée</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Pointe de Brie</p> <p>Flan nappé au caramel</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Jambon blanc LR </p> <p>Mélange légumes et brocolis</p> <p>Carré de l'est</p> <p>Banane</p>	<p>Carottes BIO </p> <p>Rôti de bœuf </p> <p>Macédoine et maïs avec mayonnaise</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Gâteau au chocolat </p>	<p>Friand au fromage </p> <p>Colin sauce brésilienne</p> <p>Epinards hachés béchamel</p> <p>Tomme chauspaur </p> <p>Pomme Golden Ecoresponsable</p>
Période du 21 juin au 27 juin	<p>Melon charentais</p> <p>boulettes de bœuf à l'orientale</p> <p>Semoule bio </p> <p>Emmental</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p> Végé</p> <p>Crêpes aux champignons</p> <p>Nuggets de blé nature</p> <p>Courgettes sauce mornay</p> <p>Edam</p> <p>Nectarines jaunes locales</p>	<p>Concombre en salade </p> <p>Filet de hoki à l'estragon</p> <p>Carottes Vichy</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Cake maison</p>	<p> Végé</p> <p>Salade coleslaw</p> <p>Hot dog (Porc)</p> <p>Pommes campagnardes</p> <p>Coulommiers</p> <p>Smoothie mangue vanille maison</p>	<p>Betterave vinaigrette </p> <p>Bœuf sauté à la provençale</p> <p>Petits pois sans sauce ajouté</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Beignet à la framboise </p>
Période du 28 juin au 4 juillet	<p>Pomodori à la grecque</p> <p>Steak de colin aux huiles parfumées </p> <p>au curry</p> <p>Blé</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>	<p> Végé</p> <p>Roulé au fromage</p> <p>Omelette</p> <p>Ratatouille</p> <p>Fromage fondu Président</p> <p>Pomme Golden Ecoresponsable</p>	<p>Salade verte</p> <p>Spaghetti à la carbonara</p> <p>Emmental</p> <p>Compote de pommes bio </p>	<p>Surimi agrémenté de mayonnaise</p> <p>Rôti de veau</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage blanc et sucre </p> <p>Pastèque</p>	<p>Radis </p> <p>Escalope de poulet</p> <p>Pommes campagnardes</p> <p>Camembert</p> <p>Cake aux pêches maison </p>
Période du 5 juillet au 11 juillet	<p>Betterave vinaigrette</p> <p>Raviolis</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Pommes bicolore </p>	<p>Tomate</p> <p>Jambon de poulet</p> <p>Chips</p> <p>Muffin's au chocolat</p> <p>Mister freeze</p>			



Appellation origine contrôlée



Viande Label Rouge :

Produit qui par ses conditions de production ou fabrication a un niveau de qualité supérieur.



Label MSC Pour la pêche durable



Bœuf qualité Race à viande
Veau origine Française



Plat végétarien
Service en respect avec la loi EGALIM



elior 