



COMMUNAUTE DE COMMUNES RHONY VISTRE VIDOURLE

Menus du mois de Juillet 2018 pour les Centres de Loisirs



(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 09 au 13	Tomate vinaigrette Galette de tofu à l'indienne Pommes noisettes Gouda Fruit de saison	Carottes râpées Jambon blanc Coquillettes Crème anglaise Madeleine	Salade de lentilles Poisson pané et citron Papeton d'aubergines Camembert à la coupe Fruit de saison	Taboulé Sauté de dinde au basilic Haricots verts sautés Fromage fouetté Compote	Repas froid Salade de blé aux crudités Rosbeef Mélange Inca (batavia, tomates, radis, maïs) Yaourt sucré Fruit de saison
Du 16 au 20	La Pollinisation Courgettes râpées Poulet au miel Purée de patates douces Bûche de chèvre à la coupe Beignet aux pommes	Pizza au fromage Chipolatas Ratatouille Chantailou Fruit de saison	Salade verte Alouette de bœuf à l'échalote Semoule Emmental Mousse au chocolat	Salade niçoise Filet de colin meunière Carottes à l'huile d'olive Vache qui rit Fruit de saison	Repas froid Melon Œufs durs mayonnaise Salade de penne à la tapenade Tartare Petits suisses sucrés
Du 23 au 27	Salade de pois chiches Colin sauce safrané Riz de Camargue aux boivrons Vache Picon Fruit de saison	Tomates et dés de brebis Lasagnes à la bolognaise Yaourt aromatisé	Salade de maïs-tomates Quenelles de dinde sauce tomate Piperade de légumes Fromage Carré abricot	Caviar d'aubergines et son toast Tortillas de pommes de terre Courgettes sautées Edam Liégeois à la vanille	Repas froid Concombres vinaigrette Rôti de dinde Salade de boulgour Brie à la coupe Fruit de saison
Du 30 Juillet au 03 Août	Carottes râpées Axoa de bœuf Spaghettis Cotentin Flan au chocolat	Taboulé Brochette de poisson sauce curry Haricots beurre sautés Saint Marcellin à la coupe Fruit de saison	Pollinisation Scarole et dés de gouda Boulettes d'agneau Purée d'artichauts Compote	Friand au fromage Rôti de veau Courgettes à la provençale Saint Morêt Fruit de saison	Repas froid Tomates vinaigrette Surimi Salade de pommes de terre aux crudités Domalaité Brownies

Information allergènes: présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Pâtisseries et plats complets faits "maison"



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais



Produits issus de l'Agriculture Biologique



100% de nos fruits sont locaux (<160 km) (excepté les fruits exotiques et agrumes)

En Juillet, les légumes et fruits de saison sont

L'aubergine

La tomate

La pêche

Nous Découvrons

La pollinisation