



MENUS

de la

CANTINE

CENTRE AÉRÉ



Semaine du : 20 Juillet 2026 au 24 Juillet 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Tomates bio vinaigrette	Salade mexicaine (haricot rouge, tomate, mais, poivron)	Salade verte bio vinaigrette	Melon Charentais	Taboulé
 PLAT	Tajine d'agneau LCL	Poisson pané PMD et citron	Rôti de boeuf sauce au romarin	Nuggets de fromage	Rôti de porc VF au jus
 ACCOMPAGNEMENT	Semoule couscous bio	Haricots verts bio à l'ail	Duo petit pois / carotte	Gratin de pommes de terre	Jardinière de légumes
 PRODUIT LAITIER	Saint nectaire AOP	Yaourt nature sucré bio	Coulommiers	Fromage fondu vache qui rit bio	Fromage frais aux fruits
 DESSERT	Crème dessert au chocolat	Fruit de saison	Chouquette crème vanille ❄️	Cône de glace	Fruit de saison bio



Label Rouge



Décongélation



Agriculture Biologique



Pêche Durable MSC



Végétarien



Appellation d'Origine Protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Allergènes : Pour toute information relative à la réglementation INCO, veuillez contacter la Direction



MENUS

DU

PETIT DÉJEUNER

ET DU GOÛTER

CENTRE AÉRÉ



REPAS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 PETIT DÉJEUNER	Lait chocolaté Céréales	Lait 1/2 écrémé - Jus d'oranges Pain - pâte à tartiner	Lait chocolaté Céréales	Lait 1/2 écrémé - Jus d'ananas Pain - beurre - confiture	Lait chocolaté Viennoiserie
 GOÛTER	Jus d'ananas Pain - beurre - confiture	Jus de pommes Biscuit	Jus de raisin Pain - pâte à tartiner	Jus d'orange Roulé à la confiture	Jus de pomme Pain - beurre - confiture

Les menus sont susceptibles d'être modifiés
en fonction des approvisionnements.