



# Menus été des accueils de loisirs de Sèvres

## Semaine 28

### Semaine du 8 au 12 Juillet 2024



#### LUNDI

#### MARDI

#### MERCREDI

#### JEUDI

#### VENDREDI

			Taboulé (semoule BIO)	Salade iceberg, croûtons nature et vinaigrette	Concombre BIO vinaigrette aux fines herbes
Sauté de dinde VFR sauce tomate	Filet de colin d'Alaska MSC sauce aurore	Nuggets de blé	Lasagnes de boeuf VBF	Poisson blanc meunière MSC & ketchup	
Pomme de terre vapeur	Mélange de petits pois et carottes	Brocolis BIO	Duo de courgettes et Riz BIO		
Edam BIO	Saint Nectaire AOP	Yaourt aromatisé	Carré Ligeuil	Fromage blanc & sucre	
Compote pomme fraise	Nectarine BIO	Yaourt sucré	Liégeois vanille	Fromage blanc & confiture	
Compote pomme passion	Abricot BIO		Liégeois chocolat		

#### Goûters

Yaourt sucré	Flan chocolat	Emmental	Suisse fruité	Lait nature
Moelleux citron	Barre bretonne	Baguette	Brioche	Baguette et miel
Jus d'orange	Jus de pomme	Compote	Pêche	Abricots

Produit biologique

Produit locaux

Produit végétarien

Recette signature  
Plébiscité par les enfants

Label de qualité



# Menus été des accueils de loisirs de Sèvres

## Semaine 29

### SEMAINE DU 15 AU 19 JUILLET 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDEDI
		Pastèque		Salade de pommes de terre et dés d'emmental vinaigrette au fromage blanc et ciboulette	<i>Escale en méditerranée</i>
	Emincé de cuisse de poulet Label Rouge sauce basquaise	Tarte au fromage du chef	Rôti de veau sauce au jus	Poisson pané 100% filet et citron	Gratin d'aubergine, pomme de terre et boeuf façon moussaka
	Riz blanc BIO	Salade verte vinaigrette	Ratatouille	Carottes BIO à l'étuvée	Bûchette lait mélangé
	Cantal AOP	Yaourt nature Bio et sucre	Suisse sucré		Pont l'évêque
	Pêche Bio	Yaourt BIO Vanille	Suisse fruité	Nectarine Bio	Cake aux pêches
	Abricot Bio		Donuts	Pomme Bio	
Goûters	Suisse fruité	Mimolette	Lait nature et sirop de fraise	Crème dessert chocolat	Yaourt aromatisé
	Sablés de Retz	Baguette	Madeleine	Baguette et beurre	Pain au lait
	Jus de pomme	Compote	Banane Bio	Abricots	Jus d'orange
	Produit biologique	Produit locaux	Produit végétarien	Recette signature Plébiscité par les enfants	Label de qualité



# Menus été des accueils de loisirs de Sèvres

## Semaine 30

### SEMAINE DU 22 AU 26 JUILLET 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
		Oeuf dur mayonnaise		Salade de riz Bio au thon, poivrons vinaigrette	<b>Bio</b> Ouverture des Jeux
	Merguez grillée	Filet de colin d'Alaska MSC sauce au curry	Sauté de porc Label Rouge sauce tomate	Omelette du chef au fromage et ketchup	Burger
	Légumes tajine et Semoule Bio	<b>Bio</b> Coquillettes Bio	<b>Bio</b> Courgettes BIO	<b>Bio</b> Chou fleur BIO béchamel	<b>Bio</b> Frites
	Tomme noire IGP	Yaourt Bio à la vanille	Brie	Fromage blanc et confiture	Mimolette
	Camembert	Yaourt nature BIO & sucre	Coulommiers	Fromage blanc & sucre	Buchette de lait mélangé
	Abricots BIO	<b>Bio</b>	Gaufre de Liège		Compote pomme framboise
	Pomme BIO	<b>Bio</b>			Compote pomme fraise
Goûters	Flan nappé caramel	Lait nature	Suisse sucré	Edam	Yaourt sucré
	Brioche	Baguette et barre de chocolat	Pompom	Baguette	Petit beurre
	Pêche	Compote	Jus de pomme	Jus d'orange	Abricots
	Produit biologique <b>Bio</b>	Produit locaux	Produit végétarien	Recette signature Plébiscité par les enfants	Label de qualité




















## Menus été des accueils de loisirs de Sèvres

Semaine 31

SEMAINE DU 29 JUILLET AU 02 AOÛT 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de blé, maïs et poivron vinaigrette				
	Filet de colin d'Alaska MSC sauce crème 	Haut de cuisse de poulet rôti VFR 	Boulettes de boeuf BIO sauce Tex Mex 	Poisson frais du jour sauce citron	Egrainé végétal de pois BIO à la provençale  
	Epinards Bio béchamel 	Purée de pomme de terre	Semoule Bio 	Ratatouille	Penne Bio 
	Yaourt nature Bio et sucre 	Coulommiers	Petit moulé ail et fines herbes	Suisse sucré	Pont l'Evêque AOP 
	Yaourt Bio à la vanille 	Camembert		Suisse fruité	Carré de l'Est
		Compote pomme Bio	Mousse au chocolat au lait	Cake aux pépites de chocolat du chef 	Pastèque
		Compote pomme passion	Mousse chocolat noir	& crème anglaise	
Goûters	Gouda Baguette Jus de pomme	Suisse fruité Moelleux citron Abricots	Yaourt aromatisé Baguette et confiture Banane Bio	Lait nature et sirop de grenadine Pain au lait Compote	Liegeois vanille Gallettes bretonnes Jus d'orange
	Produit biologique 	Produit locaux 	Produit végétarien 	Recette signature Plébiscité par les enfants 	Label de qualité 



# Menus été des accueils de loisirs de Sèvres

## Semaine 32

### SEMAINE DU 05 AU 09 AOÛT 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDEDI
	Salade de riz Bio, tomate et maïs vinaigrette				
	Poisson pané 100% filet MSC et citron	Pizza au fromage	Emincé de dinde VFR sauce paprika	Sauté de boeuf VFR aigre douce	Emincé de cuisson de poulet rôti Label Rouge sauce brune
	Courgettes BIO	Salade verte vinaigrette	Semoule BIO	Riz IGP cantonnais	Pomme de terre cube rissolées et ketchup
	Fromage blanc Bio et sucre	Suisse fruité	Saint Nectaire AOP	Camembert Bio	Gouda Bio
	Fromage blanc Bio et miel	Suisse sucré	Buchette lait mélangé	Coulommiers	Pont l'évêque
		Melon	Beignet chocolat noisette	Gâteau au miel du chef	Nectarine BIO
					Abricot BIO
Goûters	Lait nature	Emmental	Flan vanille	Yaourt aromatisé	Suisse sucré
	Madeleine	Baguette	Brioche	Sablé des Flandres	Baguette et miel
	Compote	Pêche	Jus d'orange	Pomme	Jus de pomme
	Produit biologique	Produit locaux	Produit végétarien	Recette signature Plébiscité par les enfants	Label de qualité





















# Menus été des accueils de loisirs de Sèvres

## Semaine 33

### SEMAINE DU 12 au 16 AOÛT 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Mais vinaigrette aux épices mexicaines	Carottes râpées vinaigrette		
	Filet de colin d'Alaska MSC sauce aux aromates 	Chipolatas 	Gratin de pomme de terre, tomate et mozzarella 	Feré	Cordon bleu de dinde VFR 
		<i>Saucisse de volaille</i>			& ketchup
	Riz blanc Bio 	Petits pois au jus	& Salade verte		Ratatouille et Semoule Bio 
	Montcadi	Yaourt nature BIO & sucre 			Camembert Bio 
	Brie	Yaourt BIO vanille 			Munster
	Pêche Bio 		Ile flottante		Nectarine Bio 
	Abricot BIO 		(blanc en neige, crème anglaise et caramel)		Pomme BIO 
Goûters	Yaourt sucré	Mimolette	Lait nature et sirop de fraise		Suisse fruité
	Palet breton	Baguette	Pain au lait et barre de chocolat		Pompom
	Jus d'orange	Compote	Banane Bio		Abricots
	Produit biologique 	Produit locaux 	Produit végétarien 	Recette signature Plébiscité par les enfants 	Label de qualité 



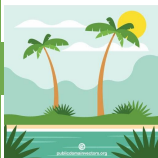
# Menus été des accueils de loisirs de Sèvres

## Semaine 34

### SEMAINE DU 19 AU 23 AOÛT 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
					Taboulé (semoule Bio)
	Emincé de cuisse de poulet Label Rouge sauce barbecue 	Gratin de gnocchis à la provençale	Rôti de dinde et mayonnaise	Bolognaise de boeuf	Poisson blanc meunière MSC et citron
	Courgettes BIO	Salade verte vinaigrette	Purée de pomme de terre	Coquillettes Bio	Epinards Bio béchamel
	Yaourt aromatisé	Cantal AOP	Brie	Petit moulé nature	Suisse fruité
	Yaourt sucré	Coulommiers	Pont l'évêque		Suisse sucré
	Eclair au chocolat	Crème dessert à la vanille	Melon	Gâteau au chocolat du chef	
		Crème dessert au chocolat			
Goûters	Lait nature	Suisse sucré	Liegeois chocolat	Yaourt sucré	Edam
	Moelleux citron	Baguette et barre de chocolat	Pain au lait	Sablé de Retz	Baguette
	Compote	Jus de pomme	Nectarine	Abricots	Jus d'orange
	Produit biologique	Produit locaux	Produit végétarien	Recette signature Plébiscité par les enfants	Label de qualité




















# Menus été des accueils de loisirs de Sèvres

## Semaine 35

### SEMAINE DU 26 AU 30 AOÛT 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Pâtes tricolores vinaigrette				
	Sauté de dinde VFR sauce façon blanquette 	Rôti de boeuf VBF et mayonnaise 	Filet de colin d'Alaska MSC sauce crème 	Merguez grillée	Tarte aux lentilles Bio et ciboulette 
	Carottes Bio 	Chou fleur BIO persillés 	Riz créole	Légumes couscous et semoule Bio 	Salade verte vinaigrette
	Suisse sucré	Pont l'Evêque AOP 	Bûchette lait mélangé	Yaourt à la vanille Bio 	Edam Bio 
	Suisse fruité	Carré de l'Est	Brie	Pêche BIO 	Munster
		Tarte au flan du chef 	Flan nappé caramel	Abricot BIO 	Compote pomme fraise
			Flan chocolat		Compote pomme BIO
Goûters	Lait nature et sirop de grenadine	Yaourt aromatisé	Suisse sucré	Gouda	Crème dessert chocolat
	Petit beurre	Madeleine	Baguette et confiture	Baguette	Brioche
	Compote	Abricots	Jus de pomme	Jus d'orange	Prunes
	Produit biologique 	Produit locaux 	Produit végétarien 	Recette signature Plébiscité par les enfants 	Label de qualité 