

COURNONTERRAL - CENTRE AÉRÉ

Semaine du 08 au 12 Juillet 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Friand au fromage	Radis croq'sel	Salade de tomate et feta	Betteraves vinaigrette	Cake aux olives
	Salade Niçoise (riz blanc, haricots verts, tomates, thon et olives noires)	Oeuf dur mayonnaise Taboulé	Boulettes à l'agneau sauce orientale Pâtes au beurre Carottes braisées	Aiguillettes de volaille sauce citron Pommes campagnardes Brocolis fleurette	Rouille de seiche Riz pilaf
	Plateau de fromages et laitages				
	Compote de pommes	Moelleux au chocolat	Liégeois	Fruit frais	Salade de fruits
	Corbeille de fruits frais				



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine

COURNONTERRAL - CENTRE AÉRÉ

Semaine du 15 au 19 Juillet 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Carottes râpées vinaigrette	Concombres vinaigrette	Mousse de foie	Samoussas de légumes	Salade verte et dés de fromage
	Salade Piémontaise (Pommes de terre, jambon de dinde, mayonnaise, tomate et olives)	Tortellinis au fromage Haricots beurre ail et persil	Merguez grillée Purée de pommes de terre Courgettes sautées	Rôti de dinde froid et mayonnaise Salade de riz composée (tomate, maïs et échalote)	Filet de poisson au beurre blanc Farfalle Aubergines rôties
	Plateau de fromages et laitages				
	Donuts	Flan nappé caramel	Salade de fruits	Fruit frais	Tarte au chocolat
Corbeille de fruits frais					



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine

COURNONTERRAL - CENTRE AÉRÉ

Semaine du 22 au 26 Juillet 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Oeuf dur vinaigrette	Crêpe au fromage	Salade verte et maïs	Tomate et feta	Betteraves vinaigrette
	Rougail saucisse <i>(hoki sauce rougail)</i>	Paupiette de veau sauce marengo	Sauté de volaille aux olives	Nuggets végétariens	Salade de pâtes composée au thon
	Riz créole Poêlée de légumes	Blé Julienne de légumes	Semoule au beurre Haricots verts à l'ail	Pommes campagnardes Ratatouille confite	
	Plateau de fromages et laitages				
	Ile flottante	Fruit de saison	Tarte au citron	Mousse au chocolat	Salade de fruits
Corbeille de fruits frais					



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine

COURNONTERRAL - CENTRE AÉRÉ

Semaine du 29 Juillet au 02 Août 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Melon	Carottes râpées	Rosettes et cornichons (Oeuf mayonnaise)	Salade verte et croûtons	Feuilleté au fromage
	Salade de lentilles aux petits légumes et dés de feta	Viennoise de dinde Pâtes au beurre Poêlée de légumes	Tomate farcie Blé au beurre	Hachis parmentier	Médailon de surimi et mayonnaise au curry Salade de riz, concombres et olives noires
	Plateau de fromages et laitages				
	Muffin aux pépites de chocolat	Flan caramel	Fruit de saison	Fromage blanc au miel	Salade de fruits
Corbeille de fruits frais					



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine

COURNONTERRAL - CENTRE AÉRÉ

Semaine du 05 au 09 Août 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Radis beurre	Pâté de campagne et cornichons	Nem aux légumes	Concombre vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise
	Aiguillettes de volaille marinées froides Taboulé	Steak haché au veau et jus Purée de pommes de terre Ratatouille	Jambon braisé <i>(Poisson pané et citron)</i> Petits pois et oignons rôtis	Boulettes de boeuf sauce tomate Riz pilaf Carottes braisées	<u>Salade Italienne</u> Salade verte, tomates, pâtes, mozzarella et olives noire
	Plateau de fromages et laitages				
	Crème vanille	Salade de fruits	Fruit de saison	Pâtisserie	Compote
	Corbeille de fruits frais				



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine

COURNONTERRAL - CENTRE AÉRÉ

Semaine du 12 au 16 Août 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Salade de tomates et mozza	Nems	Salade de pois chiches	FERIE	Salade de haricots verts à l'échalote
	Salade Strasbourgeoise (Pommes de terre, saucisse, carottes râpées, croûtons) <i>Oeuf dur</i>	Omelette au fromage Pâtes Courgettes braisées	Paupiette de veau sauce curry Semoule aux petits légumes		Brandade de poisson
	Plateau de fromages et laitages				Beignet au sucre
	Flan caramel	Duo de melon et pastèque	Fruit frais		
	Corbeille de fruits frais				



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine

COURNONTERRAL - CENTRE AÉRÉ

Semaine du 19 au 23 Août 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Sardines à l'huile	Carottes râpées	Concombres et feta	Tortis au pesto	Oeuf mayonnaise
	Lasagnes à la bolognaise	Tajine de volaille	Rôti de porc au jus <i>(Omelette nature)</i>	Salade Caesar (Salade verte, émincé de poulet, croûtons sauce Caesar)	Boulettes de soja sauce tomate
	Haricots beurre sautés	Semoule Légumes à tajine	Lentilles cuisinées Julienne de légumes		Riz blanc Courgettes sautées
	Plateau de fromages et laitages				
	Fromage blanc et fruits rouges	Flan pâtissier	Panna cotta au caramel	Fruit de saison	Salade de fruits
Corbeille de fruits frais					



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine

COURNONTERRAL - CENTRE AÉRÉ

Semaine du 26 au 30 Août 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Samoussa de légumes	Tomate vinaigrette	Céleri vinaigrette	Charcuterie et condiments <i>Crudités</i>	Salade verte et croûtons
	Pilons de poulet froids et ketchup Taboulé	Gratin de macaronis	Steak haché au veau grillé Pommes röstis Poêlée de légumes	Pizza Salade verte	Quiche Salade de tomates, olives noires
	Plateau de fromages et laitages				
	Pêche au sirop	Cake marbré	Ile flottante	Fruit de saison	Cocktail de fruits
	Corbeille de fruits frais				



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine