

MENUS Centre de loisirs JOUARRE
Semaine du 1^{ER} au 05 novembre 2021

LUNDI	MARDI
	<i>Œuf dur (mayonnaise en dosette)</i> <i>Sauté de veau aux olives</i> <i>Coquillettes</i> <i>Vache qui rit</i>  <i>Pomme</i>  <u><i>Plat de substitution</i></u> <i>S/V: Poisson en sauce aux olives</i>
MERCREDI	JEUDI
<i>Salade vendéenne</i>  <i>Croque-Monsieur*</i> <i>et salade verte (pc)</i> <i>Cœur des Dames</i> <i>Tarte au flan</i>  <u><i>Plats de substitution</i></u> <i>S/P: Croque-Monsieur au jambon de dinde</i> <i>S/V: Chou blanc vinaigrette</i> <i>Poisson gratiné au fromage</i>	<i>Tarte aux trois fromages</i> <i>Boulettes de bœuf façon kefta</i>  <i>Petits pois</i> <i>Camembert</i> <i>Banane</i>  <u><i>Plat de substitution</i></u> <i>S/V: Falafel</i>
VENDREDI	INFORMATIONS
<i>Salami*</i> <i>Paupiette de veau à la provençale</i> <i>Purée de carottes</i>  <i>Fromage blanc nature</i> <i>Riz au lait</i> <u><i>Plats de substitution</i></u> <i>S/P: Terrine de légumes</i> <i>S/V: Terrine de légumes</i> <i>Pané fromagé</i>	<u><i>Salade vendéenne</i></u> : chou blanc, emmental, dés de dinde <u><i>Façon kefta</i></u> : tomates, oignons, huile d'olive, menthe, persil, coriandre. <u><i>S/P</i></u> : <i>Sans porc</i> <u><i>S/V</i></u> : <i>Sans viande</i> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i> ➤ <i>* Plat contenant du porc</i> ➤



MENUS Ecole JOUARRE

Semaine du 08 au 12 novembre 2021

MENUS Ecole JOUARRE

Semaine du 15 au 19 novembre 2021

MENUS Ecole JOUARRE
Semaine du 22 au 26 novembre 2021

LUNDI	MARDI
<i>Maquereau à la tomate</i> <i>Sauté de bœuf sauce cornichons</i> VF <i>Pommes vapeur</i> <i>Rondelé au sel de Guérande</i> <i>Compote de pommes</i> AB <u><i>Plat de substitution</i></u> <i>S/V: Pané au fromage tomate mozzarella</i>	 <p align="center">Menu Végétarien</p> <i>Euf dur</i> AB <i>mayonnaise</i> <i>Bouchées de riz façon thaï</i> <i>Lentilles</i> <i>Boursin nature</i> <i>Tarte normande</i> 
MERCREDI	JEUDI
<i>Galantine de volaille</i> <i>Poulet rôti</i> <i>Gratin de poireaux et pommes de terre</i> <i>Yaourt aromatisé</i> AB <i>Gâteau au chocolat</i> AB <u><i>Plat de substitution</i></u> <i>S/V: Omelette</i>	<i>Salade verte</i> <i>Paëlla* (pc)</i> AB <i>Mimolette</i> <i>Orange</i> <u><i>Plats de substitution</i></u> <i>S/P: Paëlla sans porc</i> <i>S/V: Paëlla de la mer</i>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<i>Tarte au fromage</i> <i>Filet de colin meunière</i> PECHÉE DURABLE MSC <i>Chou-fleur persillé</i> <i>Fromage frais aromatisé</i> AB <i>Banane</i>	<p align="center">S/P: Sans porc S/V: Sans viande</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i> ➤ <i>* Plat contenant du porc</i>



Label Rouge



**Viande Bovine
Française**



Produit Local



**MSC Pêche
Durable**



**Produit Issu de l'agriculture
Biologique**



**Appellation d'Origine
Protégée**



Plat fait maison

MENUS Ecole JOUARRE

Semaine du 29 novembre au 03 décembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Saucisson sec *</p> <p>Fricadelle de bœuf aux oignons</p> <p>Riz</p> <p>Saint-Nectaire </p> <p>Crème dessert vanille </p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P: Terrine de légumes S/V: Terrine de légumes Boulettes de sarrasin</p>	<p>Salade de maïs</p> <p>Saucisse fumée*</p> <p>Cocos mijotés</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Poire </p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P: Saucisse de volaille S/V: Poisson pané</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade verte aux croûtons</p> <p>Filet de lieu à l'aneth </p> <p>Pommes lyonnaises</p> <p>Gouda</p> <p>Far breton </p>	<p> </p> <p>Menu Végétarien</p> <p>Carottes râpées </p> <p>Couscous végétal (pc) </p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Clémentine</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Surimi mayonnaise</p> <p>Feuilleté de poisson beurre blanc</p> <p>Gratin de poireaux</p> <p>Camembert </p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p><u>Salade de maïs</u> : maïs, tomates, thon, échalotes, basilic</p> <p><u>S/P : Sans porc</u> <u>S/V: Sans viande</u></p> <p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></p>



MENUS Ecole JOUARRE

Semaine du 06 au 10 décembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Salade fleurette</p> <p>Poulet rôti mariné </p> <p>Coquillettes</p> <p>Buchette </p> <p>Compote de pommes</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V: Poisson meunière</p>	<p>Salade coleslaw </p> <p>Fish and chips sauce tartare (pc) </p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Raisin</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade de montagne</p> <p>Rôti de veau aux herbes</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Mousse au chocolat </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V: Pané fromager épinards</p>	 <p>Salade Mexico </p> <p>Curry de lentilles (pc) </p> <p>Fromage blanc sucré </p> <p>Poire </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tarte tomate chèvre</p> <p>Rôti de porc à la moutarde*</p> <p>Haricots verts</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Gaufre liégeoise</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P: Rôti de dinde S/V: Omelette</p>	<p><u>Salade fleurette</u> : chou-fleur, dés de carottes, maïs, cornichons</p> <p><u>Salade de montagne</u> : endives, laitue, pommes, noix, chèvre</p> <p><u>Fish and chips</u> : poisson pané, frites et sauce tartare.</p> <p><u>Curry de lentilles</u> : lentilles, carottes, petits pois, pommes de terre, oignons, persil.</p> <p><u>Salade Mexico</u> : maïs, tomates, concombres.</p> <p><u>S/P</u> : Sans porc <u>S/V</u> : Sans viande</p> <p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></p>

MENUS Ecole JOUARRE

Semaine du 13 au 17 décembre 2021

LUNDI	MARDI
 <p>Salade domino</p> <p>Aiguillettes de blé au fromage</p> <p>Carottes persillées </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Pomme</p>	<p>Concombres à la sauce bulgare </p> <p>Steak haché et ketchup </p> <p>Pommes de terre en quartiers</p> <p>Petit suisse nature </p> <p>Raisin</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V: Boulette de sarrasin</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Tarte aux poireaux</p> <p>Escalope de volaille aux champignons</p> <p>Riz</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Litchi</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V: Poisson en sauce</p>	<h2>Repas de Noël</h2> 
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Cèleri rémoulade</p> <p>Pavé de poisson mariné à l'huile d'olive </p> <p>Chou-fleur et brocolis</p> <p>Brie </p> <p>Palet breton </p>	<p><u>Salade domino</u> : pommes de terre, carottes, petits pois, maïs, vinaigrette.</p> <p><u>Sauce bulgare</u> : fromage blanc, paprika, persil, sel, poivre.</p> <p><u>S/P</u> : Sans porc <u>S/V</u> : Sans viande</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i> ➤ <i>* Plat contenant du porc</i> ➤



Label Rouge



Viande Bovine
Française



Produit Local



MSC Pêche
Durable



Produit Issu de l'agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Plat fait maison

MENUS Centre de loisirs JOUARRE Semaine du 20 au 24 décembre 2021

LUNDI	MARDI
<p><i>Oeuf dur (mayonnaise en dosette)</i></p> <p><i>Cordon bleu</i></p> <p><i>Carottes au jus</i></p> <p><i>Boursin nature</i> </p> <p><i>Crème dessert chocolat</i></p> <p><u><i>Plat de substitution</i></u> S/V: Poisson pané</p>	<p><i>Riz niçois</i></p> <p><i>Paupiette de dinde au jus</i></p> <p><i>Pommes vapeur</i></p> <p><i>Cœur des Dames</i></p> <p><i>Clémentine</i> </p> <p><u><i>Plat de substitution</i></u> S/V: Omelette</p>
MERCREDI	JEUDI
<p></p> <p><i>Terrine de légumes mayonnaise</i></p> <p><i>Tortilla</i> </p> <p><i>Haricots verts</i> </p> <p><i>Tomme blanche</i></p> <p><i>Grillé aux pommes</i></p>	<p><i>Salade arlequin</i> </p> <p><i>Galopin de veau aux herbes</i></p> <p><i>Haricots beurre</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i> </p> <p><i>Litchi</i></p> <p><u><i>Plats de substitution</i></u> S/P: Salade verte croutons et œuf S/V: Salade verte croutons et œuf Falafel</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Jus de pamplemousse</i></p> <p><i>Médaillon de hoki à l'oseille</i></p> <p><i>Macaroni</i></p> <p><i>Carré de l'est</i></p> <p><i>Madeleine</i> </p>	<p><i>Salade arlequin</i> : pâtes, tomates, jambon de dinde, maïs, olives noires.</p> <p><i>Tortilla</i> : œufs, pommes de terre, oignons.</p> <p><i>Riz niçois</i> : riz, thon, poivrons, olives</p> <p><u>S/P: Sans porc</u> <u>S/V: Sans viande</u></p> <p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></p>



Label Rouge



Viande Bovine
Française



Produit Local



MSC Pêche
Durable



Produit Issu de l'agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Plat fait maison

MENUS Centre de loisirs JOUARRE

Semaine du 27 au 31 décembre 2021

LUNDI	MARDI
<p><i>Mortadelle de volaille</i></p> <p><i>Poulet rôti</i></p> <p><i>Chou-fleur au beurre</i></p> <p><i>Camembert</i> </p> <p><i>Kiwi</i></p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V: Terrine de poisson</p>	<p><i>Carottes râpées</i> </p> <p><i>Cheeseburger</i> </p> <p><i>Frites</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i> </p> <p><i>Donuts</i></p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V: Fish burger</p>
MERCREDI	JEUDI
<p></p> <p><i>Salade verte</i> </p> <p><i>Lasagnes provençales</i></p> <p><i>Chanteneige</i></p> <p><i>Compote pommes-fraises</i></p>	<p><i>Crêpe au fromage</i></p> <p><i>Aiguillettes de poulet sauce forestière</i></p> <p><i>Mijoté de légumes</i></p> <p><i>Yaourt sucré</i></p> <p><i>Banane</i> </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V: Pané fromagé</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Betteraves vinaigrette</i></p> <p><i>Nuggets de poisson</i></p> <p><i>Penne</i></p> <p><i>Emmental</i> </p> <p><i>Clémentine</i></p>	<p><i>S/P: Sans porc</i> <i>S/V: Sans viande</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i> ➤ <i>* Plat contenant du porc</i>



Label Rouge



Viande Bovine
Française



Produit Local



MSC Pêche
Durable



Produit Issu de l'agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Plat fait maison